

Als uw voeding moet worden aangepast

Voldoende en gevarieerde voeding is belangrijk om gezond te blijven. In het algemeen eten en drinken we graag, omdat het lekker is of gewoon voor de gezelligheid. Kauwen en slikken zijn alledaagse bezigheden die vanzelfsprekend worden gevonden. Om verschillende redenen kunnen patiënten het advies krijgen om voeding (tijdelijk) in een andere vorm (consistentie) te gebruiken. Bijvoorbeeld wanneer als gevolg van een slikstoornis het kauwen en/of slikken moeilijk is, ter voorbereiding op een onderzoek of operatie of vanwege een beperkte doorgang in de darmen.

De medische benaming voor problemen met slikken is dysfagie. Veelvoorkomende oorzaken van dysfagie zijn een beroerte, tumor of spierziekte. Om goed te kunnen slikken moeten de spieren van de lippen, tong, kaak, wangen en het strottenhoofd goed functioneren en samenwerken. Wanneer dit niet het geval is, kan iemand bijvoorbeeld moeite hebben met het kauwen of wegslikken van voeding. Ook kan het zijn dat voeding in de keel blijft steken of dat iemand zich verslikt, dat wil zeggen dat (een deel van) de voeding wordt ingeademd en in de luchtpijp terechtkomt. Dysfagie kan leiden tot minder eten en drinken en ongewenst gewichtsverlies, maar ook tot een longontsteking wanneer verslikken vaak voorkomt. Een logopedist kan met behulp van oefeningen en aangepaste sliktechnieken helpen om makkelijker en veiliger te leren slikken. Mensen bij wie de slikstoornis (nog) niet herstelt of langzaam erger wordt, zijn langdurig of blijvend afhankelijk van aangepaste vormen van voedings. In deze gevallen helpt de **logopedist** om de makkelijkste en veiligste voeding te kiezen en de **diëtist** om te zorgen dat die voeding voldoende en volwaardig is.

Dagelijks uw voeding moeten aanpassen én voldoende binnenkrijgen kan een hele opgave zijn. Wat moet u wel doen en wat juist niet? Wat zijn handige en smakelijke manieren om voeding bijvoorbeeld zachter te maken zonder dat het onherkenbaar wordt? Hoe verdikt u thuis zelf uw koffie of thee? In deze informatiefolder worden adviezen en recepten over aangepaste voeding gegeven. De folder is niet alleen bedoeld voor personen met een slikstoornis, maar ook voor hun mantelzorgers en professionele zorgverleners zoals verpleegkundigen, verzorgenden en gastvrouwen- of heren.

Afhankelijk van uw persoonlijke advies, wordt u verwezen naar één of meerdere van de volgende alinea's:

- Gemalen of zachte voeding, hoofdstuk 1
- Dik-vloeibare voeding, hoofdstuk 2
- Vloeibare voeding, hoofdstuk 3
- Verdikte dranken, hoofdstuk 4

In de bijlagen kunt u terugvinden welke hulpmiddelen er zijn om voeding in een andere consistentie te bereiden en vindt u enkele recepten ter variatie.

- Bijlage 1: Hulpmiddelen bij de bereiding
- Bijlage 2: Recepten zoet
- Bijlage 3: Recepten hartig

1. Gemalen of zachte voeding

U hebt het advies gekregen om voeding (tijdelijk) in een gemalen of zachte vorm te gebruiken.

Gemalen voeding is voeding die gemalen is en geen harde stukjes bevat. Denk aan: brood zonder korst met smeerbaar beleg, aardappel- en groentepuree, geprakte banaan, eiersalade, enzovoorts. Niet geschikt zijn: beschuit, crackers, roggebrood, harde broodjes, rookvlees, rosbief of rauwe ham.

Zachte voeding is voeding waarop weinig gekauwd hoeft te worden en makkelijk weggeslikt kan worden. Het kan met een lepel, maar ook nog met vork en mes gegeten worden. Denk aan: zacht gekookte pasta met veel saus, stampot met veel jus, gestoofde vis, roerei, omelet, wentelteefjes, pannenkoeken, zacht fruit, brood zonder korst en smeerbaar of zacht broodbeleg, zacht gebak, enzovoorts.

1.1. Wanneer gemalen of zachte voeding?

- Als kauwen moeilijk is (bijvoorbeeld door het ontbreken van gebitselementen) of als kauwen teveel energie kost.
- Als doorslikken van gewone voeding teveel slikkracht of tijd kost.
- Als gewone voeding in de keel blijft steken of vanwege een vernauwing niet goed door de keel of slokdarm kan passeren.

1.2. Algemene richtlijnen

- Het is belangrijk dat u, ondanks de veranderde vorm van uw voedsel, gezond en gevarieerd blijft eten, zodat uw lichaam alle voedingsstoffen binnenkrijgt die het nodig heeft.
- Doordat u de voeding in gemalen vorm moet gaan gebruiken zijn veel voedingsmiddelen niet meer herkenbaar (bijvoorbeeld gemalen erwtes of sperzieboontjes). Het lijkt dan of al het eten hetzelfde eruit ziet en ook hetzelfde smaakt. Wissel daarom hartige en zoete gerechten af. Maak gebruik van kruiden en specerijen. Wissel warme en koude gerechten af. Gemixte erwtes, snijbonen en sperziebonen smaken bijna hetzelfde. Worteltjes, bloemkool, rode kool en spinazie verschillen daarentegen duidelijk in kleur en smaak van elkaar. Zorg daarom voor variatie in kleur en smaak om uw maaltijden zo aantrekkelijk mogelijk te houden.
- Mix/pureer de voeding pas na bereiding.
- Een gemalen voeding kan eerder een vol gevoel geven. Om toch voldoende energie en voedingsstoffen op te kunnen nemen kan het nodig zijn om meerdere kleine maaltijden per dag te gebruiken. Gebruik naast de drie hoofdmaaltijden ook kleinere maaltijden tussendoor, waardoor u zes-zeven kleine maaltijden per dag gebruikt. Houdt in de gaten of uw gewicht stabiel blijft. Door het gebruik van volle melkproducten, boter, (dieet-)margarine, slagroom, gewone suiker of voedingssuiker (bijvoorbeeld Fantomalt-Nutricia), kunt u uw energie-inname verhogen. Gebruik slagroom in ongeklopte vorm, omdat geklopte slagroom eerder een vol gevoel geeft.
- Hartige gerechten kunt u aanmaken met bouillon en/of melk.
- Zoete gerechten kunt u aanmaken met melk, karnemelk of vruchtensap.
- Maak de voeding eventueel smeùiger met jus, saus of appelmoes.
- U kunt eventueel gebruik maken van potjes babyvoeding (indien gewenst op smaak brengen met zout, peper of aroma)
- Wanneer u de voeding zelf bereidt, kunt u een gedeelte hiervan invriezen.
- U kunt warme maaltijden in aangepaste vorm bestellen bij winvitalis. Meer informatie over de maaltijden en hoe ze te bestellen zijn, kunt u vinden op www.apetito.nl/winvitalis

2. Dik-vloeibare voeding

U hebt het advies gekregen om voeding (tijdelijk) in een dik-vloeibare vorm te gebruiken.

Dik-vloeibare voeding heeft een fijne, gladde structuur zonder stukjes, velletjes en pitjes. De voeding is zo dik dat het met een lepel moet worden gegeten. Het onderscheidt zich van zachte voeding, omdat het minder geschikt is om met een vork te eten en het onderscheidt zich van vloeibare voeding, omdat het met moeite door een rietje te drinken is. Deze structuur wordt daarom ook wel 'vladikte' genoemd.



2.1 Wanneer dik-vloeibare voeding?

- Als doorslikken van gewone en zachte voeding teveel slikkracht of tijd kost.
- Als ook zachte voeding in de keel blijft steken of door een vernauwing niet goed door de keel of slokdarm kan passeren.
- Bij verslikken in vloeistoffen.

2.2 Algemene richtlijnen

- Het is belangrijk dat u, ondanks de veranderde vorm, gezond en gevarieerd blijft eten, zodat uw lichaam alle voedingsstoffen binnenkrijgt die het nodig heeft.
- Doordat u de voeding in dik-vloeibare vorm moet gaan gebruiken zijn veel voedingsmiddelen niet meer herkenbaar (bijvoorbeeld gemixte erwten of sperzieboontjes). Het lijkt dan of al het eten hetzelfde eruit ziet en ook hetzelfde smaakt. Wissel daarom hartige en zoete gerechten af. Maak gebruik van kruiden en specerijen. Wissel warme en koude gerechten af. Gemixte erwten, snijbonen en sperziebonen smaken bijna hetzelfde. Worteltjes, bloemkool, rode kool en spinazie verschillen daarentegen duidelijk in kleur en smaak van elkaar. Zorg daarom voor variatie in kleur en smaak om uw maaltijden zo aantrekkelijk mogelijk te houden.
- Mix/pureer de voeding pas na bereiding.
- Een dik-vloeibare voeding kan eerder een vol gevoel geven omdat de voeding relatief meer vocht bevat. Om toch voldoende energie en voedingsstoffen binnen te krijgen zal het nodig zijn om meerdere kleine maaltijden per dag te gebruiken. Gebruik naast de drie hoofdmaaltijden ook kleinere maaltijden tussendoor, waardoor u zes-zeven kleine maaltijden per dag gebruikt. Houdt in de gaten of uw gewicht stabiel blijft. Door het gebruik van volle melkproducten, boter, (dieet-)margarine, slagroom, gewone suiker of voedingssuiker (bijvoorbeeld Fantomalt-Nutricia), kunt u uw energie-inname verhogen. Gebruik slagroom in ongeklopte vorm omdat geklopte slagroom eerder een vol gevoel geeft.
- Melk en melkproducten kunnen slijmvorming geven. Zure melkproducten zoals karnemelk en yoghurt doen dit minder. De slijmvorming kunt u verminderen door na het gebruik van melkproducten, vruchtensap of water te nemen.
- Hartige gerechten kunt u aanmaken met bouillon en/of melk.
- Zoete gerechten kunt u aanmaken met melk, karnemelk of vruchtensap.
- U kunt eventueel gebruik maken van potjes babyvoeding, indien gewenst op smaak brengen met zout, peper of aroma. Als de term gehomogeniseerd op de verpakking staat, is de voeding zonder stukjes.
- Wanneer u de voeding zelf bereidt kunt u een gedeelte hiervan invriezen.
- Dik-vloeibare voeding bevat meestal minders voedingsvezels dan een normale voeding. Dit kan leiden tot een moeizame ontlasting. Gebruik minimaal twee liter drinkvocht (inclusief pap,

vla, sap) per dag. Gebruik indien mogelijk volkorenpap (brintapap, havermoutpap) of drinkontbijt. Drink zo nodig extra vruchtensap en/of eet extra gepureerd fruit. Vraag uw arts of diëtist zo nodig om adviezen.

- Als wordt verwacht dat u langdurig dik-vloeibare voeding moet gaan eten en u gebruikt geen drink- en/of sondevoeding, overweeg dan het gebruik van een vitaminen- en mineralen supplement. Het kan voorkomen dat de specialist of diëtist u een multi-vitamine preparaat adviseert. U kunt dit thuis zelf kopen bij de apotheek, drogist of supermarkt. Kies voor een preparaat met maximaal 100 procent van de aanbevolen dagelijkse hoeveelheid (ADH). Overleg zo nodig met uw arts of diëtist over welk supplement geschikt voor u is.
- U kunt warme maaltijden in aangepaste consistentie bestellen bij winvitalis. Meer informatie over de maaltijden en hoe ze te bestellen zijn, kunt u vinden op www.apetito.nl/winvitalis

2.3 Voorbeeld van een dagmenu

Ontbijt:

Schaaltje gladde pap van ontbijtgranen met room en suiker

Fruitmoes

In de loop van de morgen:

Chocolademousse met slagroom

Lunch:

Gladgemixte gebonden erwtensoep

Schaaltje griesmeelpap met bruine suiker

In de loop van de middag:

Vlaflip met dessertsaus

Warme maaltijd:

Courgettemoes met lepel zure room

Gladde appelmoes

Gladde ragout

Aardappelpuree met jus en klontje boter

In de loop van de avond:

Vruchtenkwark

Variaties op de broodmaaltijd:

custardpap, gemixte havermoutpap, gemixte rijstepap, griesmeelpap, karnemelksepap, chocoladevla, vanillevla, hopjesvla, vlaflip, vanilleyoghurt, vanillekwark, vruchtenyoghurt, vruchtenkwark. Breng eventueel op smaak met honing, boter, room, kaneel, suiker of stroop.

Variaties op de warme maaltijd:

mixvoeding bestaande uit gemalen vlees/vis/kip/gehakt/ei, gemixte groente, goed gaar gekookte en gemixte aardappelen of rijst, boter of margarine, kant-en-klare babyvoeding met gehomogeniseerde consistentie. Breng de maaltijd op smaak met zout, kruiden en specerijen.

3. Vloeibare voeding

U hebt het advies gekregen om voeding (tijdelijk) in een vloeibare vorm te gebruiken.

Vloeibare voeding is drinkbare voeding, zonder pitjes of vezeltjes en kan makkelijk door een rietje worden gedronken. Het kan ook met een lepel worden gegeten, maar het is te dun om te kunnen eten met een vork. Denk aan: vruchtensap zonder vruchtvlees, tomatensap, oplossoep, karnemelk, drinkyoghurt, dunne milkshake of drinkvoeding.

3.1. Wanneer vloeibare voeding?

- Als alleen vloeistoffen kunnen worden geslikt.
- Ter voorbereiding op een onderzoek, operatie of ter overgang naar normale voeding.



3.2. Algemene richtlijnen

Het is belangrijk dat u, ondanks de veranderde vorm, gezond en gevarieerd blijft eten, zodat uw lichaam alle voedingsstoffen binnenkrijgt die het nodig heeft.

- Doordat u de voeding in vloeibare vorm moet gaan gebruiken zijn veel voedingsmiddelen niet meer herkenbaar (bijvoorbeeld gemixte erwten of sperzieboontjes). Het lijkt dan of al het eten hetzelfde eruit ziet en ook hetzelfde smaakt. Wissel daarom hartige en zoete gerechten af. Gebruik kruiden en specerijen. Wissel warme en koude gerechten af. Gemixte erwten, snijbonen en sperziebonen smaken bijna hetzelfde. Worteltjes, bloemkool, rode kool en spinazie verschillen daarentegen duidelijk in kleur en smaak van elkaar. Zorg daarom voor variatie in kleur en smaak om uw maaltijden zo aantrekkelijk mogelijk te houden.
- Mix/pureer de voeding pas na bereiding.
- Een vloeibare voeding kan eerder een vol gevoel geven omdat de voeding relatief meer vocht bevat. Om toch voldoende energie en voedingsstoffen binnen te krijgen zal het nodig zijn om meerdere kleine maaltijden per dag te gebruiken. Gebruik naast de drie hoofdmaaltijden ook kleinere maaltijden tussendoor, waardoor u zes-zeven kleine maaltijden per dag gebruikt. Houdt in de gaten of uw gewicht stabiel blijft. Door het gebruik van volle melkproducten, boter, (dieet-)margarine, slagroom, gewone suiker of voedingssuiker (bijvoorbeeld Fantomalt-Nutricia), kunt u uw energie-inname verhogen. Gebruik slagroom in ongeklopte vorm omdat geklopte slagroom eerder een vol gevoel geeft.
- Melk en melkproducten kunnen slijmvorming geven. Zure melkproducten zoals karnemelk en yoghurt doen dit minder. De slijmvorming kunt u verminderen door na het gebruik van melkproducten, vruchtensap of water te nemen.
- Drinkrietjes kunnen gemakkelijk zijn bij uw vloeibare voeding.

Let op: als u een slikprobleem heeft, mag u alleen een drinkrietje gebruiken in overleg met de logopedist.

- Hartige gerechten kunt u verdunnen met bouillon en/of melk.
- Zoete gerechten kunt u verdunnen met melk, karnemelk of vruchtensap.
- U kunt eventueel gebruik maken van potjes babyvoeding, indien gewenst op smaak brengen met zout, peper of aroma. Als de term gehomogeniseerd op de verpakking staat, is de voeding zonder stukjes.

- U kunt uw eten verdunnen met bouillon, water, melk of koffieroom.
- Wanneer u de voeding zelf klaarmaakt kunt u een gedeelte hiervan invriezen.
- Een vloeibare voeding bevat meestal minder voedingsvezels dan een normale voeding. Daardoor kunt u problemen krijgen met uw stoelgang. Gebruik minimaal twee liter drinkvocht (inclusief pap, vla, sap) per dag. Gebruik indien mogelijk volkorenpap (brintapap, havermoutpap) of drinkontbijt. Drink zo nodig extra vruchtensap en/of eet extra gepureerd fruit. Vraag uw arts of diëtist zo nodig om adviezen.
- Als wordt verwacht dat u langdurig vloeibare voeding moet gaan eten en u gebruikt geen drink- en/of sondevoeding, overweeg dan het gebruik van een vitaminen- en mineralen supplement. Het kan voorkomen dat de specialist of diëtist u een multi-vitamine preparaat adviseert. U kunt dit thuis zelf kopen bij de apotheek, drogist of supermarkt. Kies voor een preparaat met maximaal 100 procent van de aanbevolen dagelijkse hoeveelheid (ADH). Overleg zo nodig met uw arts of diëtist over welk supplement geschikt voor u is.

3.3. Voorbeeld van een dagmenu

Ontbijt: gladde, eventueel verdunde en/of gemixte vla, pap, pudding, yoghurt of kwark, thee of koffie.

In de loop van de morgen:

melk, chocolademelk, yoghurt (-drank), karnemelk (-drank) of milkshake, vruchtensap, thee of koffie.

Lunch:

eventueel bouillon of gezeefde soep.

gladde, eventueel verdunde en/of gemixte vla, pap, pudding, yoghurt of kwark. Thee of koffie of melk of karnemelk.

In de loop van de middag:

melk, chocolademelk, yoghurt (-drank), karnemelk (-drank) of milkshake, vruchtensap. Thee of koffie.

Warme maaltijd:

eventueel bouillon of gezeefde soep

mixportie van : gaar, gesneden vlees of vis of kip of ei; gare, niet te grove groente; gare aardappelen

mixportie verdunnen met bouillon en op smaak maken met kruiden en/of specerijen en een klontje boter of (dieet-) margarine.

gladde, eventueel verdunde appelmoes.

In de loop van de avond:

melk, chocolademelk, yoghurt (-drank), karnemelk (-drank) of milkshake, vruchtensap, tomatensap of groentesap. Thee of koffie.

4. Verdikte dranken

U hebt het advies gekregen om dranken (tijdelijk) te verdikken.

Het verdikken van dun-vloeibare dranken (zoals water, koffie, thee, melk, bouillon, appelsap, wijn, bier) verkleint de kans op verslikken, omdat de vloeistof trager richting de keel wordt verplaatst en er dus meer tijd is om een goede slik in te zetten. Dranken kunnen worden verdikt tot 'siroopdikte' of 'vladikte'.

4.1. Wanneer verdikte dranken:

- Bij verslikken in dun-vloeibare dranken.

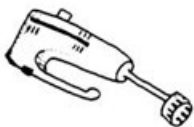
4.2. Algemene richtlijnen:

- Om de juiste dikte te bereiken, kunnen dranken verdikt worden met verdikkingsmiddel. Verdikkingsmiddel is een smaakloos poeder dat opgelost kan worden in dranken tot de juiste dikte bereikt is. Deze poeders kunnen zowel aan warme als koude dranken toegevoegd worden. Op de verpakking van het verdikkingsmiddel staat de juiste dosering vermeld. Belangrijk is om goed te roeren om klontjes te voorkomen. Producten zoals bloem en maïzena zijn minder geschikt als verdikkingsmiddel, omdat ze de smaak beïnvloeden en het moeilijk is de gewenste dikte te bereiken. U kunt verdikkingsmiddel zonder recept kopen bij de apotheek. Enkele voorbeelden zijn: Nutilis Clear (Nutricia), Multithick (Abbott) en Resource-thicken up clear (Nestle). Verdikkingsmiddel wordt niet vergoed door de zorgverzekeraar.
- Wanneer u een tablet of capsule in moet nemen, neem deze dan in overleg met uw arts in met een lepel yoghurt, vla of appelmoes. Hierdoor glijdt het medicijn gemakkelijker naar binnen.

Bijlage 1, Hulpmiddelen bijde bereiding



Een mengbeker kan vochtige en vloeibare gerechten zoals soep, vruchten en groente fijn mixen. Zorg dat de te mixen voedingsmiddelen zoals groente en vlees goed gaar zijn en niet te grof. Als er voldoende vocht wordt toegevoegd kan er een hele warme maaltijd in worden fijn gemixt.



Een staafmixer kan in een hoge kom de hele warme maaltijd, vruchten, soep en dergelijke in kleine hoeveelheden fijn mixen.



Een passe-vite of roerzeef kan aardappelen, groente en vruchten fijn zeven. De roerzeef is niet geschikt voor vlees.

Bijlage 2

Recepten zoet

Bulgaars ontbijt

- 150 ml volle (Bulgaarse) yoghurt
- sap van 1 sinaasappel
- 1 dessertlepel honing

Kwarkdrink

- 1 volle eetlepel roomkwark of magere kwark
- 1 eetlepel slagroom

½ theelepel vanillesuiker
150 ml karnemelk
stukjes vers fruit of fruit uit blik
citroensap
1 volle dessertlepel (basterd-) suiker

Yoghurt-vruchtendrank

150 ml volle yoghurt
1 eetlepel slagroom
100 ml vruchtensap en/of vruchtenmoes
1 volle dessertlepel (basterd-) suiker

IJs-koffiedrank

50 ml sterke koffie
150 ml volle melk
2 eetlepels roomijs
1 dessertlepel (basterd-) suiker

Bananendrank

½ banaan
1 eetlepel roomkwark of magere kwark
1 eetlepel slagroom
150 ml volle yoghurt of volle melk
citroensap
1 volle dessertlepel (basterd-) suiker
2

Milkshake

150 ml volle melk
2 eetlepels roomijs
100 ml vruchtensap/vruchtenmoes
1 dessertlepel (basterd-) suiker

Milkshake Bernhoven

100 ml volle melk
100 ml vla
2 eetlepels (slagroom-)ijs
1 volle dessertlepel (basterd-) suiker

Bereiding:

Mix de ingrediënten tot een gladde vloeibare drank
Verdun de voeding zonodig met melk of vruchtensap

Bijlage 3

Recepten hartig

Spinaziesoep

De spinazie (uitzoeken en wassen en) gaarkoken in 200 ml water en de bouillontablet. De boter of (dieet-) margarine smelten, de bloem erdoor roeren tot een samenhangende slappe bal (een roux) is verkregen.

nodig:

100 g spinazie (vers of diepvries)
200 ml water
½ bouillontablet

10 g boter of (dieet-)margarine De roux even doorwarmen zonder bruin te laten worden. Vervolgens een klein deel van de spinaziebouillon ineens toevoegen en onder goed roeren aan de kook laten komen. De massa goed gladroeren, daarna de overige spinaziebouillon toevoegen en weer gladroeren. De soep mixen of zeven en afmaken met een scheutje room en peper.

Tip: In plaats van spinazie kunt u ook andere groentesoorten gebruiken zoals bloemkool, broccoli, tomaten(-puree).

Courgettesoep

nodig:

½ middelgrote courgette

1 kleine ui

100 ml bouillon van
bouillontablet

boter, (dieet-)margarine
of olie

peper

scheutje room

Italiaanse keukenkruiden

Gewassen courgette en ui snijden en gaar smoren in boter, (dieet-)margarine of olie. De gare groente mixen en verdunnen met de bouillon. De soep met kruiden en room op smaak maken.

Tip: In plaats van courgette kunt u ook andere groentesoorten gebruiken zoals paprika, tomaat, broccoli, prei en gemengde groenten.

Tip: In plaats van boter, (dieet-)margarine of olie kunt u als smaakvariatie ook spekvet (van uitgebakken, gerookt spek) gebruiken.

Tip: In plaats van room kunt u ook wat verse kruidenkaas (zoals Boursin) toevoegen.

Koude avocadosoep

nodig:

½ rijpe avocado

100 ml bouillon van
bouillontablet

1 kleine ui

150 ml umer

citroensap

peper

Pel en snipper de ui en snijd de avocado in stukjes. Voeg koude bouillon toe en mix dit mengsel met citroensap. Voeg daarna de Umer toe en maak de koude soep op smaak met peper. Laat het mengsel in de koelkast door en door koud worden.

Tip: In plaats van avocado kunt u ook andere groentesoorten gebruiken zoals komkommer of (gezeefde) tomaten.

Tip: Kant en klare (maaltijd-) soepen uit blik of diepvries lenen zich ook prima om te mixen. Voeg hier wat room of verse kruidenkaas aan toe.

Heeft u nog vragen?

Heeft u na het lezen van deze informatiefolder vragen?

Dan kunt u op maandag t/m vrijdag tussen 08.00 – 16.30 uur contact opnemen met de logopedisten of diëtisten.

- Telefoon algemeen secretariaat paramedische vakgroepen: 0413 – 40 19 35

Bovenstaande informatie is geschreven samen met artsen en (gespecialiseerd) verpleegkundigen van de genoemde afdeling(en). De afdeling communicatie & patiëntenvoorlichting verzorgt de eindredactie van deze folder.

Heeft u vragen en/of opmerkingen over deze folder? Belt u dan met de genoemde afdeling(en) of stuur een e-mail naar PatiëntService, psb@bernhoven.nl.

Bernhoven

Nistelrodeseweg 10
5406 PT UDEN

Postbus 707
5400 AS UDEN

T: 0413 - 40 40 40
E: communicatie@bernhoven.nl
I: www.bernhoven.nl



Ga naar

www.zorgkaartnederland.nl

Code: Datum gewijzigd: maandag 21 januari 2019