

VARIATIELIJST GEZONDE VOEDING

Brood

bij voorkeur	middenweg	bij uitzondering
volkorenbrood, speltbrood volkoren, roggebrood, volkoren knäckebröd, zuurdesem brood (bruin)	tarwebrood (alle soorten), vezelwitbrood, meergranenbrood, volkorenbeschuit, bruine bolletjes, volkoren cracker	wit brood, beschuit, luchtige cracker, witte bolletjes, krentenbrood, creamcracker, ontbijtbiscuit, croissant, pistoletje, matze, plat brood, Turks brood, stokbrood

Brood, beschuit en crackers worden gemaakt van meel of bloem. Wanneer het gemaakt is van bloem bevat het geen vezels, wanneer het gemaakt is van meel wel (volkorenmeel levert meer vezels dan tarwemeel). Op het etiket staat bij de ingrediënten waarvan het brood gemaakt is.

Granen en broodvervangers

bij voorkeur	middenweg	bij uitzondering
volkoren ontbijtgranen, havermout, speltmout, brinta (noten)muesli	cruesli, granola	cornflakes, rice crispies, choco- of honingpops, drinkontbijt

Ontbijtgranen kunnen enorm verschillen in het suikergehalte. Op de verpakking kan je vinden hoeveel suiker er in zit t.o.v. de totale hoeveelheid koolhydraten.

Broodbeleg - kaas

bij voorkeur	middenweg	bij uitzondering
Goudse kaas 30+, smeerkaas, geitenkaas 30+, cottage cheese, hüttenkäse	Goudse kaas 48+, (buitenlandse) volvette kazen, verse geitenkaas, mozzarella, feta-kaas	roomkaas, brie, gorgonzola, Parmezaanse kaas, blauwschimmel kazen, smeltkaas, rookkaas

Broodbeleg – vlees(waren)

bij voorkeur	middenweg	bij uitzondering
achterham, beenham, casselerrib, filet américain, fricandeau, kalkoenham, kipfilet, runderrollade, rookvlees, rosbeef	gekookte varkenslever, rauwe ham, schouderham, ossenworst, alle magere soorten worst, leverpastei	bacon, chorizo, cornedbeef, gebraden gehakt, paté, leverkaas, pekelvlees, salami, alle soorten worst en spek, smeerleverworst

Vleeswaren zijn veelal bewerkt, daarom wordt aangeraden hier matig mee te zijn.

Overig broodbeleg

bij voorkeur	middenweg	bij uitzondering
groentespread, sandwichspread, zuivelspread, hummus, pindakaas, notenpasta, fruit of rauwkost	(halva)jam, honing, (appel/peren)stroop vruchtenhagel, anijshagel, bebogeen, marmite	chocoladepasta, chocolade hagelslag, chocolade vlokken, kokosbrood, speculoos, schuddebuikjes

Vlees

bij voorkeur	middenweg	bij uitzondering
bieflappen, biefstuk, rosbief, runderpoelet, runderlappen, riblappen, entrecote, tartaar, mager rundergehakt, entrecote	sukadelappen, rundergehakt	half-om-half gehakt, hamburger, saucijsjes, klapstuk, gepaneerd vlees, schouderkarbonade, saucijs, alle rookworsten, slavink, speklappen, vleesschijf
hamlappen, ongepaneerde schnitzel, varkensfilet, varkenshaas, varkenslappen	haaskarbonade, ribkarbonade	
kipfilet, kippendijfilet, kalkoenfilet, kip zonder vel	kip met vel	kipburger, kipnugget

Gebruik liever zoveel mogelijk onbewerkt vlees. Het wordt aangeraden om niet meer dan 500 gram vlees per week te eten. Kies ook eens voor vis of plantaardig.

Vis, schaal- en schelpdieren

Vis bevat goede vetzuren (EPA en DHA: n-3 of omega-3-vetzuren) die een beschermende werking kunnen bieden bij het ontstaan van hart- en vaatziekten. Ook hebben visvetzuren een ontstekingsremmende werking, hebben ze mogelijk een gunstig effect op leerprestaties en depressie en werken ze beschermend tegen dementie. Om deze reden is het aan te raden 1 tot 2 keer per week (vette) vis te eten. Hieronder volgt een indeling van vette en minder vette vissoorten.

Vette vis: haring, sardines, paling, makreel, bokking, sprot, zalm, heilbot, forel

Matig vette vis: baars, schar, tong, tonijn, zeewolf, zeeduivel, ansjovis

Magere vis: schelvis, kabeljauw, wijting, koolvis, tilapiafilet, pangafilet, (gekookte) mosselen, gamba, garnalen

Gebakken vis (lekkerbekje, kibbeling, vissticks, kabeljauwburger) bevat vaak wel veel vet, maar dit komt door de opname van vet in het gepaneerde laagje. De hoeveelheid n-3-vetzuren is in gebakken vis maar minimaal.

Surimi (met krabsmaak) wordt veelal verkregen uit witvis. Het is een bewerkt product en bevat relatief weinig n-3-vetzuren.

Vegetarische/ plantaardige keuzes

bij voorkeur	middenweg	bij uitzondering
peulvruchten, gierst, tahoe, tempé, tofu, sojabrokjes, eieren, noten, pinda's, (pijnboom)pitten		vegetarische burgers/worstjes/ gehaktballetjes, kaasschnitzel/-soufflé, fallafel Quorn, Seitan

Kant- en klare vleesvervangers zijn vaak bewerkt en daarom minder gezond.

Een volwaardige vleesvervanger levert voldoende eiwit, ijzer en vitamine B12. Niet alle vleesvervangers bevatten ijzer en vitamine B12, vaak is dit kunstmatig toegevoegd.

Vetten en oliën voor de bereiding

bij voorkeur	middenweg	bij uitzondering
olijfolie, vloeibare margarine (knijpfles)	kokosolie, roomboter	vaste bak- en braadproducten in een wikkel, margarine, zonnebloemolie, palmolie

Vetten om in te bakken en olieën bevatten 90-100% vet. Wees er daarom zuinig mee.

Aardappelen, rijst en deegwaren

bij voorkeur	middenweg	bij uitzondering
gekookte aardappelen, zoete aardappel, peulvruchten (alle soorten)	aardappelpuree uit zakjes, couscous	gebakken aardappelen, frites, aardappelkroketten, rösti
volkoren pasta, zilvervliesrijst, quinoa, volkoren tortilla	witte pasta en rijst, tortilla, bulgur	taco's
broccoli- of bloemkoolrijst, courgettespaghetti		

Zuivelproducten/ Plantaardige dranken

bij voorkeur	middenweg	bij uitzondering
karnemelk, kefir halfvolle melk	drinkyoghurt gezoet met zoetstof	volle melk, magere melk, alle soorten chocolademelk of drinkyoghurt
magere/halfvolle kwark, halfvolle/volle yoghurt, Skyr, Griekse yoghurt 0-3% vet	magere yoghurt, volle kwark, Griekse yoghurt 10% vet	alle soorten vla en pudding, kant- en klare rijste-, havermout- of griesmeelpap
sojadrink naturel	magere vruchtenyoghurt of kwark met zoetstof haverdrink*, rijstdrink*, kokosdrink*, amandeldrink* halfvolle/volle koffiemelk	gezoete sojadrink koffiecreamer/poedermelk, slagroom

Halfvolle en volle zuivelproducten vullen beter en zijn minder kwalijk voor hart en bloedvaten dan altijd werd gedacht. Zure melkproducten zijn beter voor de darmflora (bacteriën in de darm) dan niet-zure melkproducten

* havermelk, rijstmelk, kokosmelk en amandelmelk bevatten maar weinig eiwit en zijn daarom geen volwaardige zuivelvervanger

Fruit, vruchtensappen en (fris)dranken

bij voorkeur	middenweg	bij uitzondering
vers fruit, diepvriesfruit (bron)water, thee	(bron) water met een smaakje frisdranken of limonade met minder/geen suiker (gezoet met zoetstof)	fruitsmoothie, gedroogd fruit, blikfruit vruchtensappen, frisdrank, limonade, icetea, sportdrink, energiedrank

Gebruik van te veel zoetstof wordt afgeraden. Gebruik van zoetstof houdt de zoetbehoefte in stand.