

DIE NÄHRSTOFFE VON FLEISCH

Zu einer gesunden Lebensweise gehören eine optimal zusammengestellte Ernährung, Bewegung und Entspannung. Fleisch hat seinen

Platz in einer ausgewogenen Ernährung, denn es liefert hochwertige Eiweisse (Proteine), Vitamine und Mineralstoffe.

EIWEISSE

Fleisch ist ein wichtiger Lieferant von hochwertigen Eiweissen, die für den Aufbau und den Erhalt der Muskeln wichtig sind.



100 g Fleisch
(Durchschnitt, roh) decken
rund **einen Viertel**
des Tagesbedarfs* an Eiweiss.

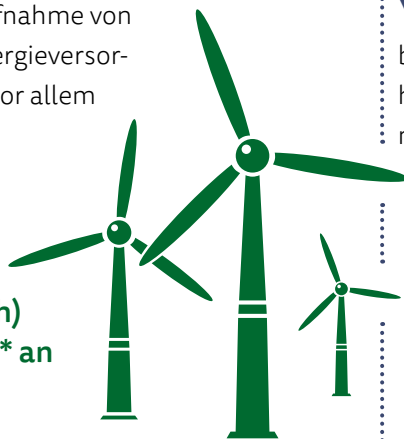
VITAMIN A ist wichtig für den Sehvorgang, die Entwicklung des Immunsystems und eine gesunde Haut. Vitamin A ist vorwiegend in Innereien enthalten.



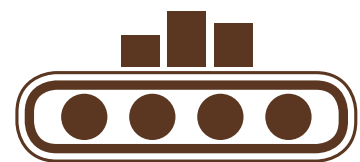
10 g Kalbsleber (roh) decken
über 100% des Tagesbedarfs*
an Vitamin A.

VITAMIN B₁ hilft uns bei der Aufnahme von Kohlenhydraten – und damit bei der Energieversorgung. Es kommt in allen Fleischsorten, vor allem aber in Schweinefleisch, vor.

100 g Schweinefleisch (roh)
decken den Tagesbedarf* an
Vitamin B₁ zu **91%**.



VITAMIN B₂ spielt eine wichtige Rolle bei der Aufnahme von Eiweissen und Kohlenhydraten. Innereien enthalten mit Abstand am meisten Vitamin B₂.



**100 g Kalb- oder
Schweinefleisch** (roh)
decken im Durchschnitt
ca. **20%** des Tagesbedarfs*
an Vitamin B₂.



VITAMIN B₆ beeinflusst die Funktionen des Nervensystems und der Immunabwehr.

100 g Fleisch (Durchschnitt, roh)
decken den Tagesbedarf*
an Vitamin B₆ zu **30-50%**.

VITAMIN B₁₂ kommt ausschliesslich in tierischen Nahrungsmitteln vor. Fleisch ist der wichtigste Vitamin-B₁₂-Lieferant. Es sorgt für die Bildung roter Blutkörperchen und für gesunde Nervenzellen.



100 g Lammkotelett (roh) decken über 100% des Tagesbedarfs* an Vitamin B₁₂.



EISEN ist wichtig für den Sauerstofftransport im Körper. Eisen aus Fleisch nehmen

wir Menschen viel besser auf als solches aus pflanzlichen Lebensmitteln. Je röter das Fleisch, umso mehr Eisen enthält es.

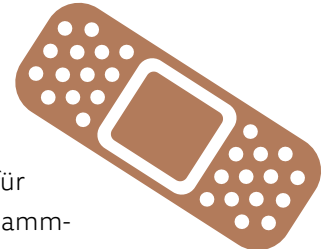
100 g Trockenfleisch decken den Tagesbedarf* an Eisen zu 32%.



SELEN schützt unsere Zellen und unterstützt unsere Schilddrüse. Gute Selenlieferanten sind Kaninchenfleisch, Lamm, Poulet und Rind.

100 g Kaninchenfleisch (Durchschnitt, roh) decken rund einen Sechstel des Tagesbedarfs* an Selen.

ZINK ist ein Spurenelement, das wir für das Wachstum von Gewebe und für die Wundheilung benötigen. Rind- und Lammfleisch sind gute Zinklieferanten.



100 g Rindsschulterbraten (roh) decken den Tagesbedarf* an Zink zu 68%.

* DACH-Referenzwerte für Frauen und Männer im Alter von 25 bis 51 Jahren.



Achten auch Sie beim Einkauf auf die Herkunft, denn Schweizer Fleisch ist nachhaltiger als importiertes. Viele gute Gründe für Schweizer Fleisch finden Sie unter der-feine-unterschied.ch



Der feine Unterschied.