Ballaststoffreiche Lebensmittel - Tabelle

| Lebensmittel | Kategorie | Ballaststoffe (g/100g) | Besonderheiten |
|------------------------|-----------------|------------------------|-------------------------------------|
| Haferflocken | Getreide | 10,0 | Enthält Beta-Glucane |
| Roggenvollkornbrot | Getreideprodukt | 8,5 | Besonders sättigend |
| Chiasamen | Samen | 34,4 | Sehr hohe Quellfähigkeit |
| Leinsamen | Samen | 38,0 | Unterstützt Darmtätigkeit |
| Brokkoli (gekocht) | Gemüse | 3,0 | Enthält zusätzlich Sulforaphan |
| Schwarzwurzel | Gemüse | 17,3 | Reich an Inulin |
| Pastinake | Gemüse | 4,9 | Mild, ballaststoffreich |
| Apfel (mit Schale) | Obst | 2,0 | Pektin in der Schale |
| Birne (mit Schale) | Obst | 2,3 | Sanft zur Verdauung |
| Himbeeren | Beeren | 6,5 | Hoher Gehalt an löslichen Fasern |
| Linsen (gekocht) | Hülsenfrüchte | 7,9 | Eiweißreich &ballaststoffreich |
| Kichererbsen (gekocht) | Hülsenfrüchte | 6,2 | Stabilisiert Blutzucker |
| Mandeln | Nüsse | 12,5 | Reich an unlöslichen Ballaststoffen |
| Walnüsse | Nüsse | 6,1 | Gute Kombination aus Fett &Fasern |