

Meal Plan - 2400 Kalorien Muskelaufbau-Ernährungsplan



[Grocery List](#) [Day 1](#) [Day 2](#) [Day 3](#) [Day 4](#) [Day 5](#) [Day 6](#) [Day 7](#) [Recipes](#)

Vergiss nicht, deinen Plan für nächste Woche auf <https://www.strongrfastr.com> zu erstellen

Day 1

2344 kcal ● 219g Protein (37%) ● 118g Fett (45%) ● 79g Kohlenhydrate (13%) ● 23g Ballaststoffe (4%)

Frühstück

405 kcal, 27g Eiweiß, 15g netto Kohlenhydrate, 24g Fett



[Erdbeeren](#)

1 2/3 Tasse(n)- 87 kcal



[Einfache Rühreier](#)

4 Ei(er)- 318 kcal

Snacks

340 kcal, 17g Eiweiß, 5g netto Kohlenhydrate, 27g Fett



[Käse-Stick](#)

2 Stück- 165 kcal



[Walnüsse](#)

1/4 Tasse(n)- 175 kcal

Mittagessen

785 kcal, 58g Eiweiß, 52g netto Kohlenhydrate, 34g Fett



[Hüttenkäse & Honig](#)

3/4 Tasse(n)- 187 kcal



[Avocado-Thunfisch-Sandwich](#)

1 Sandwich(es)- 370 kcal



[Geröstete Erdnüsse](#)

1/4 Tasse(n)- 230 kcal

Abendessen

810 kcal, 117g Eiweiß, 7g netto Kohlenhydrate, 32g Fett



[Einfache Hähnchenbrust](#)

18 oz- 714 kcal



[Einfacher Salat mit Tomaten und Karotten](#)

98 kcal

Day 2

2381 kcal ● 173g Protein (29%) ● 129g Fett (49%) ● 100g Kohlenhydrate (17%) ● 33g Ballaststoffe (6%)

Frühstück

405 kcal, 27g Eiweiß, 15g netto Kohlenhydrate, 24g Fett



[Erdbeeren](#)

1 2/3 Tasse(n)- 87 kcal



[Einfache Rühreier](#)

4 Ei(er)- 318 kcal

Snacks

340 kcal, 17g Eiweiß, 5g netto Kohlenhydrate, 27g Fett



[Käse-Stick](#)

2 Stück- 165 kcal



[Walnüsse](#)

1/4 Tasse(n)- 175 kcal

Mittagessen

835 kcal, 53g Eiweiß, 59g netto Kohlenhydrate, 40g Fett



[Vollkornreis](#)

1 Tasse Vollkornreis, gekocht- 229 kcal



[Hähnchenschenkel-Rosenkohl-Pfanne](#)

2 Hähnchenschenkel(s)- 607 kcal

Abendessen

800 kcal, 76g Eiweiß, 21g netto Kohlenhydrate, 38g Fett



[Knoblauch-Collard Greens](#)

239 kcal



[Hähnchen-, Rote-Bete- & Karotten-Salatbowl](#)

562 kcal

Day 3

2406 kcal ● 184g Protein (31%) ● 79g Fett (29%) ● 210g Kohlenhydrate (35%) ● 30g Ballaststoffe (5%)

Frühstück

375 kcal, 26g Eiweiß, 45g netto Kohlenhydrate, 8g Fett



fettarmer griechischer Joghurt
2 Becher- 310 kcal



Pfirsich
1 Pfirsich- 66 kcal

Snacks

395 kcal, 21g Eiweiß, 32g netto Kohlenhydrate, 17g Fett



Quinoa- und Chia-Joghurt-Parfait
282 kcal



Geröstete Erdnüsse
1/8 Tasse(n)- 115 kcal

Mittagessen

820 kcal, 62g Eiweiß, 65g netto Kohlenhydrate, 31g Fett



Brezeln
138 kcal



Roastbeef- und Gewürzgurken-Sandwich
1 1/2 Sandwich(es)- 680 kcal

Abendessen

815 kcal, 75g Eiweiß, 69g netto Kohlenhydrate, 23g Fett



Hühnersuppe mit Nudeln
2 1/2 Dose- 356 kcal



Gegrilltes Hähnchen-Sandwich
1 Sandwich(es)- 460 kcal

Day 4

2365 kcal ● 163g Protein (28%) ● 87g Fett (33%) ● 199g Kohlenhydrate (34%) ● 33g Ballaststoffe (6%)

Frühstück

375 kcal, 26g Eiweiß, 45g netto Kohlenhydrate, 8g Fett



fettarmer griechischer Joghurt
2 Becher- 310 kcal



Pfirsich
1 Pfirsich- 66 kcal

Snacks

395 kcal, 21g Eiweiß, 32g netto Kohlenhydrate, 17g Fett



Quinoa- und Chia-Joghurt-Parfait
282 kcal



Geröstete Erdnüsse
1/8 Tasse(n)- 115 kcal

Mittagessen

820 kcal, 62g Eiweiß, 65g netto Kohlenhydrate, 31g Fett



Brezeln
138 kcal



Roastbeef- und Gewürzgurken-Sandwich
1 1/2 Sandwich(es)- 680 kcal

Abendessen

775 kcal, 54g Eiweiß, 58g netto Kohlenhydrate, 31g Fett



Avocado-Thunfischsalat
545 kcal



Fruchtsaft
2 Tasse- 229 kcal

Day
5

2386 kcal ● 181g Protein (30%) ● 86g Fett (32%) ● 184g Kohlenhydrate (31%) ● 38g Ballaststoffe (6%)

Frühstück

375 kcal, 26g Eiweiß, 45g netto Kohlenhydrate, 8g Fett



fettarmer griechischer Joghurt
2 Becher- 310 kcal



Pfirsich
1 Pfirsich- 66 kcal

Snacks

265 kcal, 23g Eiweiß, 35g netto Kohlenhydrate, 2g Fett



Grapefruit
1 Grapefruit- 119 kcal



Beef Jerky
146 kcal

Mittagessen

850 kcal, 73g Eiweiß, 50g netto Kohlenhydrate, 34g Fett



Karotten-Pommes
138 kcal



Geröstete Süßkartoffeln mit Rosmarin
315 kcal



Hähnchenbrust mit Zitronenpfeffer
10 2/3 oz- 395 kcal

Abendessen

895 kcal, 60g Eiweiß, 54g netto Kohlenhydrate, 42g Fett



Brokkoli mit Butter
3/4 Tasse- 100 kcal



Schweinefleisch-Bohnen-Auflauf
796 kcal

Day
6

2395 kcal ● 178g Protein (30%) ● 76g Fett (28%) ● 217g Kohlenhydrate (36%) ● 34g Ballaststoffe (6%)

Frühstück

420 kcal, 28g Eiweiß, 37g netto Kohlenhydrate, 16g Fett



Hüttenkäse & Honig
1/2 Tasse(n)- 125 kcal



Apfel
1 Apfel(s)- 105 kcal



Grünkohl und Eier
189 kcal

Snacks

265 kcal, 23g Eiweiß, 35g netto Kohlenhydrate, 2g Fett



Grapefruit
1 Grapefruit- 119 kcal



Beef Jerky
146 kcal

Mittagessen

895 kcal, 66g Eiweiß, 64g netto Kohlenhydrate, 37g Fett



Zerrupftes BBQ- & Ranch-Hähnchensandwich
1 1/2 Sandwich(es)- 683 kcal



Mit Olivenöl beträufelter Brokkoli
3 Tasse(n)- 209 kcal

Abendessen

820 kcal, 61g Eiweiß, 80g netto Kohlenhydrate, 21g Fett



Pfirsich
4 Pfirsich- 264 kcal



Honig-Senf-Hähnchensalat
554 kcal

Day
7

2395 kcal ● 178g Protein (30%) ● 76g Fett (28%) ● 217g Kohlenhydrate (36%) ● 34g Ballaststoffe (6%)

Frühstück

420 kcal, 28g Eiweiß, 37g netto Kohlenhydrate, 16g Fett



Hüttenkäse & Honig

1/2 Tasse(n)- 125 kcal



Apfel

1 Apfel(s)- 105 kcal



Grünkohl und Eier

189 kcal

Snacks

265 kcal, 23g Eiweiß, 35g netto Kohlenhydrate, 2g Fett



Grapefruit

1 Grapefruit- 119 kcal



Beef Jerky

146 kcal

Mittagessen

895 kcal, 66g Eiweiß, 64g netto Kohlenhydrate, 37g Fett



Zerrupftes BBQ- & Ranch-Hähnchensandwich

1 1/2 Sandwich(es)- 683 kcal



Mit Olivenöl beträufelter Brokkoli

3 Tasse(n)- 209 kcal

Abendessen

820 kcal, 61g Eiweiß, 80g netto Kohlenhydrate, 21g Fett



Pfirsich

4 Pfirsich- 264 kcal



Honig-Senf-Hähnchensalat

554 kcal

Fette und Öle

- ☐ Öl
3 oz (mL)
- ☐ Salatdressing
3/4 EL (mL)
- ☐ Olivenöl
2 1/3 oz (mL)
- ☐ Ranch-Dressing
2 EL (mL)

Geflügelprodukte

- ☐ Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh
5 lbs (2273g)
- ☐ Hähnchenschenkel, ohne Knochen, mit Haut
2 Schenkel (190g)

Gemüse und Gemüseprodukte

- ☐ Karotten
4 1/4 mittel (259g)
- ☐ Tomaten
2 mittel, ganz (Ø ≈6,0 cm) (253g)
- ☐ Römersalat
3/8 Kopf (268g)
- ☐ Zwiebel
1 mittel (≈6,4 cm Ø) (123g)
- ☐ Knoblauch
2 1/4 Zehe(n) (7g)
- ☐ Grünkohl (Collard Greens)
3/4 lbs (340g)
- ☐ Vorgekochte Rote Bete (konserviert oder gekühlt)
5 oz (142g)
- ☐ Rosenkohl
5 oz (142g)
- ☐ Gewürzgurken
12 Scheiben (84g)
- ☐ Gefrorener Brokkoli
6 3/4 Tasse (614g)
- ☐ Süßkartoffeln
1 Süßkartoffel, 12,5 cm lang (210g)
- ☐ Kale-Blätter
1 Tasse, gehackt (40g)

Süßwaren

- ☐ Honig
4 oz (117g)

Milch- und Eierprodukte

Gewürze und Kräuter

- ☐ Salz
1/3 oz (9g)
- ☐ schwarzer Pfeffer
2 1/4 g (2g)
- ☐ Thymian, getrocknet
1/3 TL, Blätter (0g)
- ☐ Dijon-Senf
1/4 lbs (102g)
- ☐ Knoblauchpulver
1 Prise (0g)
- ☐ Rosmarin, getrocknet
2 1/4 g (2g)
- ☐ Zitronenpfeffer
2 TL (5g)

Hülsenfrüchte und Hülsenfruchtprodukte

- ☐ geröstete Erdnüsse
1/2 Tasse (73g)
- ☐ Weiße Bohnen (konserviert)
1/2 Dose(n) (220g)

Nuss- und Samenprodukte

- ☐ Walnüsse
1/2 Tasse, ohne Schale (50g)
- ☐ Chiasamen
4 TL (19g)

Suppen, Saucen und Bratensoßen

- ☐ Apfelessig
5/8 TL (mL)
- ☐ Gemüsebrühe (servierbereit)
3/4 Tasse(n) (mL)
- ☐ Konzent. Dosen-Hühnersuppe mit Nudeln
2 1/2 Dose (ca. 300 g) (745g)
- ☐ Worcestershire-Soße
1/4 EL (mL)
- ☐ Barbecue-Soße
6 EL (102g)

Getreide und Teigwaren

- ☐ Vollkornreis (brauner Reis)
1/3 Tasse (63g)
- ☐ Quinoa, ungekocht
4 EL (43g)

Getränke

- ☐ MagerHüttenkäse (1% Fett)
1 3/4 Tasse (396g)
- ☐ Ei(er)
12 groß (600g)
- ☐ Käsestange
4 Stange (112g)
- ☐ fettarmer aromatisierter griechischer Joghurt
8 Becher (je ca. 150 g) (1200g)
- ☐ Scheibenkäse
6 Scheibe (je ca. 20 g) (114g)
- ☐ Butter
3/4 EL (11g)

Fisch- und Schalentierprodukte

- ☐ Dosen-Thunfisch
1 3/4 Dose (301g)

Backwaren

- ☐ Brot
9 oz (256g)
- ☐ Kaisersemmeln
1 Brötchen (Durchm. ca. 9 cm) (57g)
- ☐ Hamburgerbrötchen
3 Brötchen (153g)

Obst und Fruchtsäfte

- ☐ Avocados
1 1/2 Avocado(s) (276g)
- ☐ Limettensaft
1 3/4 TL (mL)
- ☐ Erdbeeren
3 1/3 Tasse, ganz (480g)
- ☐ Pfirsich
11 mittel (Durchm. 2,67") (1650g)
- ☐ Fruchtsaft
16 fl oz (mL)
- ☐ Äpfel
2 1/4 mittel (Durchm. 3") (410g)
- ☐ Grapefruit
3 groß (ca. 4,5" Durchm.) (996g)

- ☐ Wasser
2/3 Tasse(n) (mL)

Snacks

- ☐ harte, gesalzene Brezeln
2 1/2 oz (71g)
- ☐ Beef Jerky
6 oz (170g)

Würste und Aufschnitt

- ☐ Roastbeef-Aufschnitt
3/4 lbs (340g)

Andere

- ☐ Gemischte Blattsalate
5 1/2 Tasse (165g)
- ☐ gehackte Tomaten
1/4 Dose(n) (105g)
- ☐ Italienische Gewürzmischung
4 Prise (2g)

Schweinefleischprodukte

- ☐ Schweineschulter
1/2 lbs (227g)



Frühstück 1 [↗](#)

An Tag 1 und Tag 2 essen

Erdbeeren

1 2/3 Tasse(n) - 87 kcal ● 2g Protein ● 1g Fett ● 14g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Erdbeeren

1 2/3 Tasse, ganz (240g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Erdbeeren

3 1/3 Tasse, ganz (480g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Einfache Rühreier

4 Ei(er) - 318 kcal ● 25g Protein ● 24g Fett ● 1g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Ei(er)

4 groß (200g)

Öl

1 TL (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Ei(er)

8 groß (400g)

Öl

2 TL (mL)

1. Eier in einer mittelgroßen Schüssel verquirlen, bis sie vermischt sind.
2. Öl in einer großen beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, bis es heiß ist.
3. Eimischung hineingießen.
4. Sobald die Eier zu stocken beginnen, mit einem Pfannenwender rühren.
5. Vorgang wiederholen (ohne ständig zu rühren), bis die Eier eingedickt sind und keine flüssigen Stellen mehr vorhanden sind. Mit Salz/Pfeffer würzen.

Frühstück 2 [↗](#)

An Tag 3, Tag 4 und Tag 5 essen

fettarmer griechischer Joghurt

2 Becher - 310 kcal ● 25g Protein ● 8g Fett ● 33g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

fettarmer aromatisierter griechischer Joghurt

2 Becher (je ca. 150 g) (300g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

fettarmer aromatisierter griechischer Joghurt

6 Becher (je ca. 150 g) (900g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Pfirsich

1 Pfirsich - 66 kcal ● 1g Protein ● 0g Fett ● 12g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Pfirsich

1 mittel (Durchm. 2,67") (150g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Pfirsich

3 mittel (Durchm. 2,67") (450g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Frühstück 3 [↗](#)

An Tag 6 und Tag 7 essen

Hüttenkäse & Honig

1/2 Tasse(n) - 125 kcal ● 14g Protein ● 1g Fett ● 15g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Honig

2 TL (14g)

MagerHüttenkäse (1% Fett)

1/2 Tasse (113g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Honig

4 TL (28g)

MagerHüttenkäse (1% Fett)

1 Tasse (226g)

1. Hüttenkäse in eine Schüssel geben und mit Honig beträufeln.

Apfel

1 Apfel(s) - 105 kcal ● 1g Protein ● 0g Fett ● 21g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Äpfel
1 mittel (Durchm. 3") (182g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Äpfel
2 mittel (Durchm. 3") (364g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Grünkohl und Eier

189 kcal ● 13g Protein ● 14g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Salz
1 Prise (0g)
Kale-Blätter
1/2 Tasse, gehackt (20g)
Ei(er)
2 groß (100g)
Öl
1 TL (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Salz
2 Prise (1g)
Kale-Blätter
1 Tasse, gehackt (40g)
Ei(er)
4 groß (200g)
Öl
2 TL (mL)

1. Eier in einer kleinen Schüssel aufschlagen und verquirlen.
2. Die Eier mit Salz würzen, die Grüns zerrupfen und mit den Eiern vermengen (für besonders feine grüne Eier die Mischung in einen Mixer geben und glatt mixen).
3. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen.
4. Die Eimischung hinzufügen und nach gewünschter Konsistenz garen.
5. Servieren.

Mittagessen 1 [↗](#)

An Tag 1 essen

Hüttenkäse & Honig

3/4 Tasse(n) - 187 kcal ● 21g Protein ● 2g Fett ● 22g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Ergibt 3/4 Tasse(n)

Honig
1 EL (21g)
MagerHüttenkäse (1% Fett)
3/4 Tasse (170g)

1. Hüttenkäse in eine Schüssel geben und mit Honig beträufeln.

Avocado-Thunfisch-Sandwich

1 Sandwich(es) - 370 kcal ● 28g Protein ● 14g Fett ● 25g Kohlenhydrate ● 7g Ballaststoffe



Ergibt 1 Sandwich(es)

Zwiebel, fein gehackt

1/8 klein (9g)

Dosen-Thunfisch, abgetropft

1/2 Dose (86g)

Brot

2 Scheibe (64g)

Avocados

1/4 Avocado(s) (50g)

Limettensaft

1/2 TL (mL)

Salz

1/2 Prise (0g)

schwarzer Pfeffer

1/2 Prise (0g)

1. In einer kleinen Schüssel den abgetropften Thunfisch, Avocado, Limettensaft, fein gehackte Zwiebel, Salz und Pfeffer gut vermengen.
2. Die Mischung zwischen zwei Brotscheiben geben und servieren.

Geröstete Erdnüsse

1/4 Tasse(n) - 230 kcal ● 9g Protein ● 18g Fett ● 5g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe

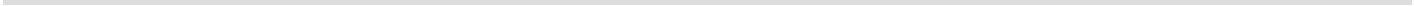
Ergibt 1/4 Tasse(n)

geröstete Erdnüsse

4 EL (37g)



1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.



Mittagessen 2 [↗](#)

An Tag 2 essen

Vollkornreis

1 Tasse Vollkornreis, gekocht - 229 kcal ● 5g Protein ● 2g Fett ● 46g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Ergibt 1 Tasse Vollkornreis, gekocht

Vollkornreis (brauner Reis)

1/3 Tasse (63g)

schwarzer Pfeffer

2 Prise, gemahlen (1g)

Wasser

2/3 Tasse(n) (mL)

Salz

2 Prise (1g)

1. (Hinweis: Folgen Sie den Anweisungen auf der Reispackung, falls diese von den untenstehenden abweichen)
2. Den Reis in einem Sieb unter kaltem Wasser etwa 30 Sekunden lang abspülen, um Stärke zu entfernen.
3. Wasser in einem großen Topf mit dicht schließendem Deckel bei hoher Hitze zum Kochen bringen.
4. Den Reis hinzufügen, einmal umrühren und zugedeckt 30–45 Minuten köcheln lassen, bis das Wasser aufgenommen ist.
5. Vom Herd nehmen und zugedeckt weitere 10 Minuten stehen lassen. Mit einer Gabel auflockern.

Hähnchenschenkel-Rosenkohl-Pfanne

2 Hähnchenschenkel(s) - 607 kcal ● 48g Protein ● 38g Fett ● 12g Kohlenhydrate ● 6g Ballaststoffe



Ergibt 2 Hähnchenschenkel(s)

Rosenkohl, geputzt und halbiert

5 oz (142g)

Zwiebel, in Scheiben geschnitten

1/2 mittel (≈6,4 cm Ø) (55g)

Öl

2 TL (mL)

Gemüsebrühe (servierbereit)

3/8 Tasse(n) (mL)

Hähnchenschenkel, ohne Knochen, mit Haut

2 Schenkel (190g)

1. Ofen auf 350°F (175°C) vorheizen und die Hähnchenschenkel mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
2. Öl in einer ofenfesten Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen. Die Hähnchenschenkel mit der Hautseite nach unten anbraten und 3–5 Minuten braten, bis die Haut goldbraun ist. Wenden und die Hitze reduzieren.
3. Zwiebel und Rosenkohl um das Hähnchen herum verteilen. Gemüsebrühe angießen und zum Köcheln bringen, dann die Hitze ausschalten.
4. Die Pfanne in den Ofen stellen und etwa 20 Minuten backen, bis das Hähnchen durchgegart ist und eine Kerntemperatur von 165°F (74°C) erreicht hat. Guten Appetit.

Mittagessen 3 [↗](#)

An Tag 3 und Tag 4 essen

Brezeln

138 kcal ● 4g Protein ● 1g Fett ● 27g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

harte, gesalzene Brezeln

1 1/4 oz (35g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

harte, gesalzene Brezeln

2 1/2 oz (71g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Roastbeef- und Gewürzgurken-Sandwich

1 1/2 Sandwich(es) - 680 kcal ● 58g Protein ● 30g Fett ● 38g Kohlenhydrate ● 7g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Dijon-Senf

1 1/2 EL (23g)

Gewürzgurken

6 Scheiben (42g)

Scheibenkäse

3 Scheibe (je ca. 20 g) (57g)

Roastbeef-Aufschnitt

6 oz (170g)

Brot

3 Scheibe(n) (96g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Dijon-Senf

3 EL (45g)

Gewürzgurken

12 Scheiben (84g)

Scheibenkäse

6 Scheibe (je ca. 20 g) (114g)

Roastbeef-Aufschnitt

3/4 lbs (340g)

Brot

6 Scheibe(n) (192g)

1. Sandwich zusammenstellen, indem Sie auf eine Brotscheibe Senf streichen und die restlichen Zutaten darauflegen. Servieren.

Mittagessen 4 [🔗](#)

An Tag 5 essen

Karotten-Pommes

138 kcal ● 2g Protein ● 7g Fett ● 12g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Salz

1 Prise (1g)

Rosmarin, getrocknet

4 Prise (1g)

Olivenöl

1/2 EL (mL)

Karotten, geschält

6 oz (170g)

1. Backofen auf 425 °F (220 °C) vorheizen. Backblech mit Alufolie auslegen.
2. Karotten der Länge nach in lange, dünne Streifen schneiden.
3. In einer großen Schüssel die Karotten mit allen anderen Zutaten vermengen. Gut durchmischen.
4. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und etwa 20 Minuten backen, bis sie zart und gebräunt sind.
5. Servieren.

Geröstete Süßkartoffeln mit Rosmarin

315 kcal ● 3g Protein ● 14g Fett ● 37g Kohlenhydrate ● 7g Ballaststoffe



Süßkartoffeln, in 1" Würfel geschnitten

1 Süßkartoffel, 12,5 cm lang (210g)

Rosmarin, getrocknet

1/2 EL (2g)

schwarzer Pfeffer

4 Prise, gemahlen (1g)

Salz

4 Prise (3g)

Olivöl

1 EL (mL)

1. Backofen auf 425 °F (220 °C) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Alle Zutaten in einer mittelgroßen Schüssel vermengen und durchmischen, bis alles bedeckt ist.
3. Süßkartoffeln gleichmäßig auf dem Backblech verteilen.
4. Etwa 30 Minuten im Ofen backen, bis sie goldbraun sind.
5. Aus dem Ofen nehmen und servieren.

Hähnchenbrust mit Zitronenpfeffer

10 2/3 oz - 395 kcal ● 68g Protein ● 13g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Ergibt 10 2/3 oz

Zitronenpfeffer

2 TL (5g)

Olivenöl

1 TL (mL)

Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh

2/3 lbs (299g)

1. Zuerst die Hähnchenbrust mit Olivenöl und Zitronenpfeffer einreiben. Wenn auf dem Herd zubereitet, etwas Öl für die Pfanne aufbewahren.
 2. AUF DEM HERD
 3. Den Rest des Olivenöls in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, die Hähnchenbrust hineinlegen und kochen, bis die Ränder undurchsichtig sind, etwa 10 Minuten.
 4. Die Brust wenden, dann die Pfanne abdecken, die Hitze reduzieren und weitere 10 Minuten garen.
 5. IM OFEN
 6. Den Ofen auf 400 °F (ca. 200 °C) vorheizen.
 7. Hähnchen auf ein Gitterrost (empfohlen) oder auf ein Backblech legen.
 8. 10 Minuten backen, wenden und weitere 15 Minuten backen (oder bis die Kerntemperatur 165 °F erreicht).
 9. UNTER DEM GRILL/GRILLEN
 10. Das obere Backofengitter so positionieren, dass es 3–4 Zoll (7–10 cm) vom Heizelement entfernt ist.
 11. Den Ofen auf Grillstufe (broil) auf hoher Stufe vorheizen.
 12. Hähnchen 3–8 Minuten pro Seite grillen. Die tatsächliche Zeit hängt von der Dicke der Brust und der Nähe zum Heizelement ab.
-

Mittagessen 5 [↗](#)

An Tag 6 und Tag 7 essen

Zerrupftes BBQ- & Ranch-Hähnchensandwich

1 1/2 Sandwich(es) - 683 kcal ● 58g Protein ● 23g Fett ● 58g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh

1/2 lbs (255g)

Olivenöl

1/2 EL (mL)

Römersalat

1 1/2 Blatt innen (9g)

Ranch-Dressing

1 EL (mL)

Hamburgerbrötchen

1 1/2 Brötchen (77g)

Barbecue-Soße

3 EL (51g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh

18 oz (510g)

Olivenöl

1 EL (mL)

Römersalat

3 Blatt innen (18g)

Ranch-Dressing

2 EL (mL)

Hamburgerbrötchen

3 Brötchen (153g)

Barbecue-Soße

6 EL (102g)

1. Rohe Hähnchenbrüste in einen Topf geben und mit etwa einem Zentimeter Wasser bedecken. Zum Kochen bringen und 10–15 Minuten kochen, bis das Hähnchen vollständig durchgegart ist.
Das Hähnchen in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Sobald es abgekühlt ist, mit zwei Gabeln zerpfücken.
Hähnchen und Barbecuesauce in einer Schüssel vermengen. Ranch-Dressing auf das Brötchen streichen. Die Hähnchenmischung und Salat darauf geben.
Servieren.

Mit Olivenöl beträufelter Brokkoli

3 Tasse(n) - 209 kcal ● 8g Protein ● 14g Fett ● 6g Kohlenhydrate ● 8g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Olivenöl

1 EL (mL)

Gefrorener Brokkoli

3 Tasse (273g)

Salz

1 1/2 Prise (1g)

schwarzer Pfeffer

1 1/2 Prise (0g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Olivenöl

2 EL (mL)

Gefrorener Brokkoli

6 Tasse (546g)

Salz

3 Prise (1g)

schwarzer Pfeffer

3 Prise (0g)

1. Brokkoli gemäß den Anweisungen auf der Verpackung zubereiten.
2. Mit Olivenöl beträufeln und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Snacks 1 [↗](#)

An Tag 1 und Tag 2 essen

Käse-Stick

2 Stück - 165 kcal ● 13g Protein ● 11g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Käsestange
2 Stange (56g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Käsestange
4 Stange (112g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Walnüsse

1/4 Tasse(n) - 175 kcal ● 4g Protein ● 16g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Walnüsse
4 EL, ohne Schale (25g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Walnüsse
1/2 Tasse, ohne Schale (50g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Snacks 2 [↗](#)

An Tag 3 und Tag 4 essen

Quinoa- und Chia-Joghurt-Parfait

282 kcal ● 17g Protein ● 8g Fett ● 29g Kohlenhydrate ● 6g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Quinoa, ungekocht

2 EL (21g)

Chiasamen

2 TL (9g)

fettarmer aromatisierter griechischer Joghurt

1 Becher (je ca. 150 g) (150g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Quinoa, ungekocht

4 EL (43g)

Chiasamen

4 TL (19g)

fettarmer aromatisierter griechischer Joghurt

2 Becher (je ca. 150 g) (300g)

1. Quinoa nach Packungsanweisung kochen - 2 EL (ungekocht) sollten etwa 1/3 Tasse gekocht ergeben. Abkühlen lassen.
2. Quinoa und Joghurt vermischen. Mit Chiasamen bestreuen.
3. Servieren.
4. Für die Vorratshaltung: Quinoa auf einmal kochen und in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank aufbewahren. Beim Servieren mit Joghurt und Chiasamen vermischen.

Geröstete Erdnüsse

1/8 Tasse(n) - 115 kcal ● 4g Protein ● 9g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

geröstete Erdnüsse

2 EL (18g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

geröstete Erdnüsse

4 EL (37g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Snacks 3 [↗](#)

An Tag 5, Tag 6 und Tag 7 essen

Grapefruit

1 Grapefruit - 119 kcal ● 2g Protein ● 0g Fett ● 23g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Grapefruit

1 groß (ca. 4,5" Durchm.) (332g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Grapefruit

3 groß (ca. 4,5" Durchm.) (996g)

1. Grapefruit halbieren und die Grapefruit in einzelne Segmente teilen, indem Sie die Membranen auf jeder Seite des Segments mit einem scharfen Messer vorsichtig entlangschneiden.
2. (optional: vor dem Servieren etwas Ihres Lieblings-Süßungsmittels ohne Kalorien darüberstreuen)

Beef Jerky

146 kcal ● 21g Protein ● 2g Fett ● 12g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Beef Jerky

2 oz (57g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Beef Jerky

6 oz (170g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Abendessen 1 [↗](#)

An Tag 1 essen

Einfache Hähnchenbrust

18 oz - 714 kcal ● 113g Protein ● 29g Fett ● 0g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Ergibt 18 oz

Öl

1 EL (mL)

Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh

18 oz (504g)

1. Zuerst die Hähnchenbrust mit Öl, Salz und Pfeffer und ggf. weiteren bevorzugten Gewürzen einreiben. Wenn auf dem Herd gekocht wird, etwas Öl für die Pfanne zurückbehalten.
2. AUF DEM HERD: Restliches Öl in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, die Hähnchenbrüste hineingeben und etwa 10 Minuten kochen, bis die Ränder undurchsichtig sind. Wenden, die Pfanne abdecken, die Hitze reduzieren und weitere 10 Minuten garen.
3. IM OFEN: Den Ofen auf 400°F (200°C) vorheizen. Hähnchen auf ein Backblech legen. 10 Minuten backen, wenden und weitere 15 Minuten backen oder bis die Kerntemperatur 165°F (75°C) erreicht.
4. UNTER DEM GRILL/GRILL: Den Ofen auf Grillstufe (Broil) vorheizen. Hähnchen 3–8 Minuten pro Seite grillen. Die tatsächliche Zeit hängt von der Dicke der Brüste und dem Abstand zum Heizelement ab.
5. ALLE METHODEN: Schließlich das Hähnchen mindestens 5 Minuten ruhen lassen, bevor es geschnitten wird. Servieren.

Einfacher Salat mit Tomaten und Karotten

98 kcal ● 4g Protein ● 3g Fett ● 7g Kohlenhydrate ● 6g Ballaststoffe



Karotten, in Scheiben geschnitten
1/4 mittel (15g)
Tomaten, gewürfelt
1/2 mittel, ganz (Ø ≈6,0 cm) (62g)
Römersalat, grob gehackt
1/2 Herzen (250g)
Salatdressing
3/4 EL (mL)

1. In einer großen Schüssel Salat, Tomaten und Karotten hinzufügen und vermischen.
2. Das Dressing beim Servieren darübergießen.

Abendessen 2 [🔗](#)

An Tag 2 essen

Knoblauch-Collard Greens

239 kcal ● 11g Protein ● 13g Fett ● 7g Kohlenhydrate ● 14g Ballaststoffe



Knoblauch, fein gehackt
2 1/4 Zehe(n) (7g)
Salz
1 1/2 Prise (1g)
Öl
3/4 EL (mL)
Grünkohl (Collard Greens)
3/4 lbs (340g)

1. Die Collards abspülen, trocken tupfen, die Stiele entfernen und die Blätter grob hacken.
2. Das Öl Ihrer Wahl in einer Pfanne bei mittlerer bis niedriger Hitze erhitzen. Sobald das Öl warm ist (etwa 1 Minute), den Knoblauch hinzufügen und etwa 1–2 Minuten anbraten, bis er duftet.
3. Die Collards zugeben und 4–6 Minuten unter häufigem Rühren weich dünsten, bis sie hellgrün und zart sind (nicht zu dunkel werden lassen, da dies den Geschmack beeinträchtigt).
4. Mit Salz abschmecken und servieren.

Hähnchen-, Rote-Bete- & Karotten-Salatbowl

562 kcal ● 66g Protein ● 25g Fett ● 14g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Karotten, dünn in Scheiben geschnitten
 5/8 mittel (38g)
Vorgekochte Rote Bete (konserviert oder gekühlt), in Würfel geschnitten
 5 oz (142g)
Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh, in Würfel geschnitten
 10 oz (280g)
Apfelessig
 5/8 TL (mL)
Thymian, getrocknet
 1/3 TL, Blätter (0g)
Öl
 1 1/4 EL (mL)

1. Die Hälfte des Öls in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Hähnchenwürfel mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen und braten, bis sie durchgegart und goldbraun sind.
2. Hähnchen mit gewürfelter Rote Bete und in Scheiben geschnittenen Karotten anrichten. Mit dem restlichen Öl, Essig, Thymian und etwas zusätzlichem Salz und Pfeffer beträufeln. Servieren.

Abendessen 3 [↗](#)

An Tag 3 essen

Hühnersuppe mit Nudeln

2 1/2 Dose - 356 kcal ● 18g Protein ● 12g Fett ● 39g Kohlenhydrate ● 7g Ballaststoffe



Ergibt 2 1/2 Dose

Konzentr. Dosen-Hühnersuppe mit Nudeln

2 1/2 Dose (ca. 300 g) (745g)

1. Nach Packungsanweisung zubereiten.

Gegrilltes Hähnchen-Sandwich

1 Sandwich(es) - 460 kcal ● 58g Protein ● 11g Fett ● 30g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Ergibt 1 Sandwich(es)

Öl

1/2 TL (mL)

Kaisersemmeln

1 Brötchen (Durchm. ca. 9 cm) (57g)

Dijon-Senf

1/2 EL (8g)

Gemischte Blattsalate

4 EL (8g)

Tomaten

3 Scheibe(n), dünn/klein (45g)

Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh

1/2 lbs (227g)

1. Hähnchen mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
2. Öl in einer Pfanne oder Grillpfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Hähnchen hinzufügen, einmal wenden, und braten, bis es innen nicht mehr rosa ist. Beiseite stellen.
3. Kaiserbrötchen der Länge nach halbieren und Senf auf die Schnittseite des Brötchens streichen.
4. Auf das untere Brötchen grüne Blätter, Tomate und das gegarte Hähnchenbrustfilet schichten. Deckel auflegen. Servieren.

Abendessen 4 [🔗](#)

An Tag 4 essen

Avocado-Thunfischsalat

545 kcal ● 51g Protein ● 30g Fett ● 7g Kohlenhydrate ● 10g Ballaststoffe



Zwiebel, fein gehackt

1/3 klein (22g)

Tomaten

5 EL, gehackt (56g)

Dosen-Thunfisch

1 1/4 Dose (215g)

Gemischte Blattsalate

1 1/4 Tasse (38g)

schwarzer Pfeffer

1 1/4 Prise (0g)

Salz

1 1/4 Prise (1g)

Limettensaft

1 1/4 TL (mL)

Avocados

5/8 Avocado(s) (126g)

1. In einer kleinen Schüssel Thunfisch, Avocado, Limettensaft, fein gehackte Zwiebel, Salz und Pfeffer gut vermischen.
2. Die Thunfischmischung auf einem Bett aus Blattsalat anrichten und mit gehackten Tomaten bestreuen.
3. Servieren.

Fruchtsaft

2 Tasse - 229 kcal ● 3g Protein ● 1g Fett ● 51g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Ergibt 2 Tasse

Fruchtsaft

16 fl oz (mL)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Abendessen 5 [↗](#)

An Tag 5 essen

Brokkoli mit Butter

3/4 Tasse - 100 kcal ● 2g Protein ● 9g Fett ● 1g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Ergibt 3/4 Tasse

Butter
3/4 EL (11g)
schwarzer Pfeffer
3/8 Prise (0g)
Gefrorener Brokkoli
3/4 Tasse (68g)
Salz
3/8 Prise (0g)

1. Brokkoli nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Butter unterrühren, bis sie geschmolzen ist, und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schweinefleisch-Bohnen-Auflauf

796 kcal ● 58g Protein ● 33g Fett ● 53g Kohlenhydrate ● 13g Ballaststoffe



Weißer Bohnen (konserviert), abgetropft & abgespült
1/2 Dose(n) (220g)
Öl
1 TL (mL)
Schweineschulter
1/2 lbs (227g)
Zwiebel, gehackt
1/4 groß (38g)
Karotten, in Scheiben geschnitten
1/2 groß (36g)
Knoblauchpulver
1 Prise (0g)
Äpfel, gehackt
1/4 mittel (Durchm. 3") (46g)
gehackte Tomaten
1/4 Dose(n) (105g)
Gemüsebrühe (servierbereit)
3/8 Tasse(n) (mL)
Worcestershire-Soße
1/4 EL (mL)
Italienische Gewürzmischung
4 Prise (2g)

1. Heize den Ofen auf 350°F (180°C) vor.
2. Erhitze Öl in einem ofenfesten Topf bei mittlerer Hitze. Gib Schweinefleisch dazu und brate es 5–8 Minuten, bis es angebraten ist.
3. Gib Zwiebel, Karotten und Apfel in den Topf. Rühre 2 Minuten lang.
4. Gib Tomaten, Bohnen, Worcestershire-Sauce, Brühe, italienische Gewürze, Knoblauchpulver und etwas Salz und Pfeffer dazu. Umrühren und zum Köcheln bringen. Sobald es köchelt, Deckel auflegen, den Topf in den Ofen stellen und 90 Minuten garen, bis das Gemüse weich und das Schweinefleisch durchgegart ist.
5. Servieren.

Abendessen 6 [↗](#)

An Tag 6 und Tag 7 essen

Pfirsich

4 Pfirsich - 264 kcal ● 6g Protein ● 2g Fett ● 48g Kohlenhydrate ● 9g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Pfirsich

4 mittel (Durchm. 2,67") (600g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Pfirsich

8 mittel (Durchm. 2,67") (1200g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Honig-Senf-Hähnchensalat

554 kcal ● 55g Protein ● 20g Fett ● 32g Kohlenhydrate ● 6g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Avocados, gehackt

1/4 Avocado(s) (50g)

Tomaten, in Scheiben geschnitten

4 EL, in Scheiben (45g)

Gemischte Blattsalate

2 Tasse (60g)

Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh

1/2 lbs (227g)

Öl

1 TL (mL)

Honig

5 TL (34g)

Dijon-Senf

5 TL (25g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Avocados, gehackt

1/2 Avocado(s) (101g)

Tomaten, in Scheiben geschnitten

1/2 Tasse, in Scheiben (90g)

Gemischte Blattsalate

4 Tasse (120g)

Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh

1 lbs (454g)

Öl

2 1/2 TL (mL)

Honig

3 EL (68g)

Dijon-Senf

3 EL (50g)

1. Honig und Senf in einer kleinen Schüssel verquirlen. Beiseite stellen.
2. Hähnchen mit etwas Salz/Pfeffer würzen.
3. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Hähnchen in die Pfanne geben und 3–5 Minuten pro Seite braten. Die Zeit hängt von der Dicke der Hähnchenbrust ab.
4. Wenn das Hähnchen fast fertig ist, die Hälfte der Honig-Senf-Sauce über das Hähnchen geben und das Hähnchen ein paar Mal wenden, bis es gleichmäßig überzogen ist. Hähnchen aus der Pfanne nehmen und in Scheiben schneiden, sobald es kühl genug zum Schneiden ist. Beiseite stellen.
5. Salat mit Blattsalaten, Tomaten und Avocado zusammenstellen. Restliche Honig-Senf-Sauce darüber geben und vermengen. Hähnchen hinzufügen und servieren.