

Meal Plan - 2800-Kalorien vegetarischer Low-Carb-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.strongfastr.com> zu erstellen

Day 1 2765 kcal ● 189g Protein (27%) ● 159g Fett (52%) ● 115g Kohlenhydrate (17%) ● 30g Ballaststoffe (4%)

Frühstück

380 kcal, 20g Eiweiß, 27g netto Kohlenhydrate, 20g Fett



Kleiner getoasteter Bagel mit Butter
1/2 Bagel(s)- 120 kcal



Mit Ei und Pesto gefüllte Tomate
2 Tomate(n)- 259 kcal

Snacks

365 kcal, 13g Eiweiß, 15g netto Kohlenhydrate, 26g Fett



Käse-Stick
1 Stück- 83 kcal



Geröstete Mandeln
1/6 Tasse(n)- 148 kcal



Popcorn
3 1/3 Tassen- 134 kcal

Mittagessen

840 kcal, 35g Eiweiß, 32g netto Kohlenhydrate, 60g Fett



Gegrilltes Käse-Sandwich
1 Sandwich(s)- 495 kcal



Geröstete Erdnüsse
3/8 Tasse(n)- 345 kcal

Abendessen

910 kcal, 61g Eiweiß, 39g netto Kohlenhydrate, 52g Fett



Grüne Bohnen mit Butter
196 kcal



Milch
1 3/4 Tasse(n)- 261 kcal



Gebackener Tofu
16 Unze(s)- 452 kcal

Proteinergänzung(en)

275 kcal, 61g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake
2 1/2 Messlöffel- 273 kcal

Day 2

2742 kcal ● 187g Protein (27%) ● 160g Fett (53%) ● 106g Kohlenhydrate (16%) ● 32g Ballaststoffe (5%)

Frühstück

380 kcal, 20g Eiweiß, 27g netto Kohlenhydrate, 20g Fett



Kleiner getoasteter Bagel mit Butter
1/2 Bagel(s)- 120 kcal



Mit Ei und Pesto gefüllte Tomate
2 Tomate(n)- 259 kcal

Snacks

365 kcal, 13g Eiweiß, 15g netto Kohlenhydrate, 26g Fett



Käse-Stick
1 Stück- 83 kcal



Geröstete Mandeln
1/6 Tasse(n)- 148 kcal



Popcorn
3 1/3 Tassen- 134 kcal

Mittagessen

805 kcal, 35g Eiweiß, 24g netto Kohlenhydrate, 59g Fett



Walnuss-Mandel-Trail-Mix
1/4 Tasse(n)- 216 kcal



Low-Carb Asiatische Tofu-Bowl
589 kcal

Abendessen

920 kcal, 59g Eiweiß, 38g netto Kohlenhydrate, 55g Fett



Einfacher gemischter Blattsalat mit Tomaten
189 kcal



Chik'n-Satay mit Erdnusssauce
5 Spieße- 583 kcal



Milch
1 Tasse(n)- 149 kcal

Proteinergänzung(en)

275 kcal, 61g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake
2 1/2 Messlöffel- 273 kcal

Day

3

2787 kcal ● 182g Protein (26%) ● 156g Fett (50%) ● 124g Kohlenhydrate (18%) ● 39g Ballaststoffe (6%)

Frühstück

425 kcal, 14g Eiweiß, 45g netto Kohlenhydrate, 16g Fett



Pesto-Rührei

2 Ei(er)- 198 kcal



Birne

2 Birne(n)- 226 kcal

Snacks

365 kcal, 13g Eiweiß, 15g netto Kohlenhydrate, 26g Fett



Käse-Stick

1 Stück- 83 kcal



Geröstete Mandeln

1/6 Tasse(n)- 148 kcal



Popcorn

3 1/3 Tassen- 134 kcal

Mittagessen

805 kcal, 35g Eiweiß, 24g netto Kohlenhydrate, 59g Fett



Walnuss-Mandel-Trail-Mix

1/4 Tasse(n)- 216 kcal



Low-Carb Asiatische Tofu-Bowl

589 kcal

Abendessen

920 kcal, 59g Eiweiß, 38g netto Kohlenhydrate, 55g Fett



Einfacher gemischter Blattsalat mit Tomaten

189 kcal



Chik'n-Satay mit Erdnusssauce

5 Spieße- 583 kcal



Milch

1 Tasse(n)- 149 kcal

Proteinergänzung(en)

275 kcal, 61g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake

2 1/2 Messlöffel- 273 kcal

Day

4

2779 kcal ● 213g Protein (31%) ● 121g Fett (39%) ● 170g Kohlenhydrate (24%) ● 40g Ballaststoffe (6%)

Frühstück

425 kcal, 14g Eiweiß, 45g netto Kohlenhydrate, 16g Fett



Pesto-Rührei

2 Ei(er)- 198 kcal



Birne

2 Birne(n)- 226 kcal

Mittagessen

800 kcal, 51g Eiweiß, 67g netto Kohlenhydrate, 35g Fett



Einfacher Grünkohl-Avocado-Salat

115 kcal



Knusprige chik'n-Tender

12 Tender(s)- 686 kcal

Abendessen

935 kcal, 66g Eiweiß, 32g netto Kohlenhydrate, 52g Fett



Caprese-Salat

284 kcal



Erdnuss-Tempeh

6 Unze Tempeh- 651 kcal

Snacks

345 kcal, 22g Eiweiß, 25g netto Kohlenhydrate, 17g Fett



Naturjoghurt

1 1/4 Tasse- 193 kcal



Geröstete Erdnüsse

1/6 Tasse(n)- 153 kcal

Proteinergänzung(en)

275 kcal, 61g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake

2 1/2 Messlöffel- 273 kcal

Day

5

2779 kcal ● 213g Protein (31%) ● 121g Fett (39%) ● 170g Kohlenhydrate (24%) ● 40g Ballaststoffe (6%)

Frühstück

425 kcal, 14g Eiweiß, 45g netto Kohlenhydrate, 16g Fett



Pesto-Röhrei

2 Ei(er)- 198 kcal



Birne

2 Birne(n)- 226 kcal

Mittagessen

800 kcal, 51g Eiweiß, 67g netto Kohlenhydrate, 35g Fett



Einfacher Grünkohl-Avocado-Salat

115 kcal



Knusprige chik'n-Tender

12 Tender(s)- 686 kcal

Snacks

345 kcal, 22g Eiweiß, 25g netto Kohlenhydrate, 17g Fett



Naturjoghurt

1 1/4 Tasse- 193 kcal



Geröstete Erdnüsse

1/6 Tasse(n)- 153 kcal

Abendessen

935 kcal, 66g Eiweiß, 32g netto Kohlenhydrate, 52g Fett



Caprese-Salat

284 kcal



Erdnuss-Tempeh

6 Unze Tempeh- 651 kcal

Proteinergänzung(en)

275 kcal, 61g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake

2 1/2 Messlöffel- 273 kcal

Day

6

2771 kcal ● 187g Protein (27%) ● 141g Fett (46%) ● 158g Kohlenhydrate (23%) ● 30g Ballaststoffe (4%)

Frühstück

380 kcal, 25g Eiweiß, 28g netto Kohlenhydrate, 18g Fett



Röhrei aus Eiweiß

182 kcal



Mittlerer getoasteter Bagel mit Butter

1/2 Bagel(s)- 196 kcal

Mittagessen

900 kcal, 40g Eiweiß, 52g netto Kohlenhydrate, 52g Fett



Edamame- und Rote-Bete-Salat

342 kcal



Gegrilltes Käse-Sandwich mit Pesto

1 Sandwich(s)- 557 kcal

Snacks

330 kcal, 16g Eiweiß, 14g netto Kohlenhydrate, 22g Fett



Milch

1 Tasse(n)- 149 kcal



Sonnenblumenkerne

180 kcal

Abendessen

890 kcal, 45g Eiweiß, 62g netto Kohlenhydrate, 48g Fett



Tofu-Ramen-Bowl

750 kcal



Caprese-Salat

142 kcal

Proteinergänzung(en)

275 kcal, 61g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake

2 1/2 Messlöffel- 273 kcal

Day
7

2771 kcal ● 187g Protein (27%) ● 141g Fett (46%) ● 158g Kohlenhydrate (23%) ● 30g Ballaststoffe (4%)

Frühstück

380 kcal, 25g Eiweiß, 28g netto Kohlenhydrate, 18g Fett



Rührei aus Eiweiß

182 kcal



Mittlerer getoasteter Bagel mit Butter

1/2 Bagel(s)- 196 kcal

Snacks

330 kcal, 16g Eiweiß, 14g netto Kohlenhydrate, 22g Fett



Milch

1 Tasse(n)- 149 kcal



Sonnenblumenkerne

180 kcal

Mittagessen

900 kcal, 40g Eiweiß, 52g netto Kohlenhydrate, 52g Fett



Edamame- und Rote-Bete-Salat

342 kcal



Gegrilltes Käse-Sandwich mit Pesto

1 Sandwich(s)- 557 kcal

Abendessen

890 kcal, 45g Eiweiß, 62g netto Kohlenhydrate, 48g Fett



Tofu-Ramen-Bowl

750 kcal



Caprese-Salat

142 kcal

Proteinergänzung(en)

275 kcal, 61g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake

2 1/2 Messlöffel- 273 kcal

Backwaren

- Bagel
1 2/3 mittlerer Bagel (\varnothing 9–10 cm) (174g)
- Brot
6 Scheibe (192g)

Milch- und Eierprodukte

- Butter
3/4 Stange (82g)
- Ei(er)
10 groß (500g)
- Käsestange
3 Stange (84g)
- Scheibenkäse
2 Scheibe (je ca. 28 g) (56g)
- Vollmilch
5 3/4 Tasse(n) (mL)
- Naturjoghurt (fettarm)
2 1/2 Tasse (613g)
- Frischer Mozzarella
6 oz (170g)
- Käse
4 Scheibe (je ca. 28 g) (112g)
- Eiklar
1 1/2 Tasse (365g)

Gemüse und Gemüseprodukte

- Tomaten
10 1/3 mittel, ganz ($\varnothing \approx 6,0$ cm) (1272g)
- Gefrorene grüne Bohnen
1 1/3 Tasse (161g)
- Frischer Ingwer
2/3 oz (20g)
- Knoblauch
4 1/2 Zehe (14g)
- Brokkoli
1 1/2 Tasse, gehackt (137g)
- Kale-Blätter
1/2 Bund (85g)
- Ketchup
6 EL (102g)
- Edamame, gefroren, geschält
2 Tasse (236g)
- Vorgekochte Rote Bete (konserviert oder gekühlt)
8 Rote Bete(n) (400g)
- Frühlingszwiebeln
3 mittel (ca. 10,5 cm lang) (45g)
- frischer Spinat
6 oz (170g)

Hülsenfrüchte und Hülsenfruchtprodukte

- geröstete Erdnüsse
3/4 Tasse (103g)
- extra fester Tofu
1 lbs (454g)
- Sojasauce
3/4 lbs (mL)
- Erdnussbutter
1/3 lbs (150g)
- fester Tofu
2 1/4 lbs (1021g)
- Tempeh
3/4 lbs (340g)

Gewürze und Kräuter

- Salz
1 Prise (0g)
- schwarzer Pfeffer
1 Prise (0g)
- frischer Basilikum
1 Tasse Blätter, ganz (24g)
- Chiliflocken
1/4 EL (1g)

Getränke

- Wasser
17 1/2 Tasse(n) (mL)
- Proteinpulver
17 1/2 Schöpfer (je ≈ 80 ml) (543g)

Fette und Öle

- Salatdressing
1/2 Tasse (mL)
- Öl
6 EL (mL)
- Balsamico-Vinaigrette
1/2 Tasse (mL)
- Olivenöl
1/2 EL (mL)

Obst und Fruchtsäfte

- Limettensaft
2 1/2 EL (mL)
- Rosinen
4 TL (nicht gepackt) (12g)
- Birnen
6 mittel (1068g)

- Karotten
1 1/2 groß (108g)

- Zitronensaft
1 1/2 EL (mL)
- Zitrone
1/2 klein (29g)
- Avocados
1/2 Avocado(s) (101g)

Suppen, Saucen und Bratensoßen

- Pesto
1/2 Tasse (112g)
- Gemüsebrühe (servierbereit)
5 1/4 Tasse(n) (mL)

Nuss- und Samenprodukte

- Mandeln
2/3 Tasse, ganz (95g)
- Sesamsamen
3/4 oz (18g)
- Walnüsse
2 3/4 EL, gehackt (19g)
- Sonnenblumenkerne
2 oz (57g)

Andere

- Popcorn, Mikrowelle, gesalzen
10 Tasse, gepoppt (110g)
 - Gemischte Blattsalate
4 1/4 Packung (~155 g) (655g)
 - Spieß(e)
10 Spieß(e) (10g)
 - vegane Chik'n-Streifen
13 1/3 oz (378g)
 - Sesamöl
3 EL (mL)
 - Schokoladenstückchen
4 TL (19g)
 - gefrorener Blumenkohlkreis
2 1/4 Tasse, zubereitet (383g)
 - Nährhefe
1 1/2 EL (6g)
 - Vegetarische Chik'n-Tender
24 Stücke (612g)
 - Ramen-Nudeln
1 1/2 Packung (128g)
-

Frühstück 1 ↗

An Tag 1 und Tag 2 essen

Kleiner getoasteter Bagel mit Butter

1/2 Bagel(s) - 120 kcal ● 4g Protein ● 4g Fett ● 18g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Bagel

1/2 kleiner Bagel (\varnothing 7,5 cm) (35g)

Butter

1/4 EL (4g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Bagel

1 kleiner Bagel (\varnothing 7,5 cm) (69g)

Butter

1/2 EL (7g)

1. Den Bagel nach gewünschtem Bräunungsgrad toasten.
2. Die Butter aufstreichen.
3. Genießen.

Mit Ei und Pesto gefüllte Tomate

2 Tomate(n) - 259 kcal ● 16g Protein ● 16g Fett ● 9g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Tomaten

2 groß, ganz (\varnothing ≈ 7,6 cm) (364g)

Ei(er)

2 groß (100g)

Pesto

1 EL (16g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Tomaten

4 groß, ganz (\varnothing ≈ 7,6 cm) (728g)

Ei(er)

4 groß (200g)

Pesto

2 EL (32g)

1. Backofen auf 400 °F (200 °C) vorheizen.
2. Die Oberseiten der Tomaten abschneiden und das Innere mit einem Löffel herausnehmen, sodass Schalen entstehen.
3. Die Tomaten in eine Auflaufform setzen.
4. Jeweils etwas Pesto in den Boden jeder Tomate geben und dann ein Ei hineinschlagen.
5. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. 20 Minuten backen.
7. Servieren.

Frühstück 2 ↗

An Tag 3, Tag 4 und Tag 5 essen

Pesto-Rührei

2 Ei(er) - 198 kcal ● 13g Protein ● 15g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Pesto

1 EL (16g)

Ei(er)

2 groß (100g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Pesto

3 EL (48g)

Ei(er)

6 groß (300g)

1. In einer kleinen Schüssel Eier und Pesto verquirlen, bis alles gut vermischt ist.
2. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze unter Rühren garen, bis die Eier vollständig gestockt sind. Servieren.

Birne

2 Birne(n) - 226 kcal ● 1g Protein ● 0g Fett ● 43g Kohlenhydrate ● 11g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Birnen

2 mittel (356g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Birnen

6 mittel (1068g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Frühstück 3

An Tag 6 und Tag 7 essen

Rührei aus Eiweiß

182 kcal ● 20g Protein ● 11g Fett ● 1g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Öl

3/4 EL (mL)

Eiklar

3/4 Tasse (182g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Öl

1 1/2 EL (mL)

Eiklar

1 1/2 Tasse (365g)

1. Eiweiß und eine großzügige Prise Salz in einer Rührschüssel verquirlen, bis das Ei etwas schaumig erscheint, etwa 40 Sekunden.
2. Öl in einer Pfanne bei mittlerer bis niedriger Hitze erhitzen. Eiweiß hineingießen und sobald es zu stocken beginnt, mit einem Spatel verrühren.
3. Sobald die Eier gestockt sind, auf einen Teller geben, mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen und servieren.

Mittlerer getoasteter Bagel mit Butter

1/2 Bagel(s) - 196 kcal ● 6g Protein ● 7g Fett ● 27g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Butter

1/2 EL (7g)

Bagel

1/2 mittlerer Bagel (Ø 9–10 cm)
(53g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Butter

1 EL (14g)

Bagel

1 mittlerer Bagel (Ø 9–10 cm)
(105g)

1. Den Bagel nach gewünschtem Bräunungsgrad toasten.
2. Die Butter aufstreichen.
3. Genießen.

Mittagessen 1 ↗

An Tag 1 essen

Gegrilltes Käse-Sandwich

1 Sandwich(s) - 495 kcal ● 22g Protein ● 33g Fett ● 25g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe

Ergibt 1 Sandwich(s)



Scheibenkäse

2 Scheibe (je ca. 28 g) (56g)

Butter

1 EL (14g)

Brot

2 Scheibe (64g)

1. Die Pfanne auf mittlere bis niedrige Hitze vorheizen.
2. Butter auf eine Seite einer Brotscheibe streichen.
3. Die Brotscheibe mit der gebutterten Seite nach unten in die Pfanne legen und Käse darauf legen.
4. Die andere Brotscheibe auf einer Seite buttern und (butter-up) mit der gebutterten Seite nach oben auf den Käse legen.
5. Grillen bis leicht gebräunt, dann wenden.
Weitergrillen bis der Käse geschmolzen ist.

Geröstete Erdnüsse

3/8 Tasse(n) - 345 kcal ● 13g Protein ● 27g Fett ● 7g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe

Ergibt 3/8 Tasse(n)

geröstete Erdnüsse

6 EL (55g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.



Mittagessen 2 ↗

An Tag 2 und Tag 3 essen

Walnuss-Mandel-Trail-Mix

1/4 Tasse(n) - 216 kcal ● 5g Protein ● 15g Fett ● 12g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Rosinen

2 TL (nicht gepackt) (6g)

Schokoladenstückchen

2 TL (9g)

Mandeln

4 TL, ganz (12g)

Walnüsse

4 TL, gehackt (10g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Rosinen

4 TL (nicht gepackt) (12g)

Schokoladenstückchen

4 TL (19g)

Mandeln

2 2/3 EL, ganz (24g)

Walnüsse

2 2/3 EL, gehackt (19g)

- Alle Zutaten vermischen. Übrige Reste an einem kühlen Ort aufbewahren.

Low-Carb Asiatische Tofu-Bowl

589 kcal ● 30g Protein ● 44g Fett ● 12g Kohlenhydrate ● 8g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Frischer Ingwer, fein gehackt

1/2 EL (3g)

Knoblauch, fein gehackt

1 1/2 Zehe (5g)

fester Tofu, abgetropft und trockengetupft

1/2 lbs (213g)

Sesamsamen

1/2 EL (5g)

Öl

2 1/4 EL (mL)

Sojasauce

3 EL (mL)

gefrorener Blumenkohlkreis

1 Tasse, zubereitet (191g)

Brokkoli

3/4 Tasse, gehackt (68g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Frischer Ingwer, fein gehackt

1 EL (6g)

Knoblauch, fein gehackt

3 Zehe (9g)

fester Tofu, abgetropft und trockengetupft

15 oz (425g)

Sesamsamen

1 EL (9g)

Öl

1/4 Tasse (mL)

Sojasauce

6 EL (mL)

gefrorener Blumenkohlkreis

2 1/4 Tasse, zubereitet (383g)

Brokkoli

1 1/2 Tasse, gehackt (137g)

- Tofu in mundgerechte Stücke schneiden.
- In einer Pfanne bei mittlerer Hitze etwa 1/3 des Öls erhitzen und den Rest beiseite stellen. Tofu hinzufügen und beidseitig bräunen.
- In der Zwischenzeit den Blumenkohlkreis gemäß Packungsanweisung zubereiten und die Sauce aus Sojasauce, Ingwer, Knoblauch, Sesam und dem restlichen Öl in einer kleinen Schüssel anrühren.
- Wenn der Tofu fast fertig ist, die Hälfte der Sauce hineingießen, umrühren und noch etwa eine Minute weitergaren, bis die Sauce größtenteils aufgenommen ist.
- Blumenkohlkreis und Tofu in eine Schüssel geben und beiseitestellen.
- Brokkoli in die Pfanne geben und ein paar Minuten kochen, bis er weich ist.
- Brokkoli und die restliche Sauce zur Blumenkohlkreis-Tofu-Schüssel geben. Servieren.

Mittagessen 3 ↗

An Tag 4 und Tag 5 essen

Einfacher Grünkohl-Avocado-Salat

115 kcal ● 2g Protein ● 8g Fett ● 5g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Zitrone, ausgepresst

1/4 klein (15g)

Avocados, gehackt

1/4 Avocado(s) (50g)

Kale-Blätter, gehackt

1/4 Bund (43g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Zitrone, ausgepresst

1/2 klein (29g)

Avocados, gehackt

1/2 Avocado(s) (101g)

Kale-Blätter, gehackt

1/2 Bund (85g)

- Alle Zutaten in eine Schüssel geben.
- Mit den Fingern Avocado und Zitronensaft in den Grünkohl einmassieren, bis die Avocado cremig wird und den Grünkohl überzieht.
- Nach Wunsch mit Salz und Pfeffer würzen. Servieren.

Knusprige chik'n-Tender

12 Tender(s) - 686 kcal ● 49g Protein ● 27g Fett ● 62g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Ketchup

3 EL (51g)

Vegetarische Chik'n-Tender

12 Stücke (306g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Ketchup

6 EL (102g)

Vegetarische Chik'n-Tender

24 Stücke (612g)

- Chik'n-Tender nach Packungsanweisung zubereiten.
Mit Ketchup servieren.

Mittagessen 4 ↗

An Tag 6 und Tag 7 essen

Edamame- und Rote-Bete-Salat

342 kcal ● 18g Protein ● 14g Fett ● 25g Kohlenhydrate ● 11g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Edamame, gefroren, geschält

1 Tasse (118g)

Balsamico-Vinaigrette

2 EL (mL)

Vorgekochte Rote Bete (konserviert oder gekühlt), gehackt

4 Rote Bete(n) (200g)

Gemischte Blattsalate

2 Tasse (60g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Edamame, gefroren, geschält

2 Tasse (236g)

Balsamico-Vinaigrette

4 EL (mL)

Vorgekochte Rote Bete (konserviert oder gekühlt), gehackt

8 Rote Bete(n) (400g)

Gemischte Blattsalate

4 Tasse (120g)

1. Edamame nach Packungsanweisung zubereiten.

2. Blattsalate, Edamame und Rote Bete in einer Schüssel anrichten. Mit Dressing beträufeln und servieren.

Gegrilltes Käse-Sandwich mit Pesto

1 Sandwich(s) - 557 kcal ● 22g Protein ● 38g Fett ● 27g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Butter, weich

1 EL (14g)

Tomaten

2 Scheibe(n), dünn/klein (30g)

Käse

2 Scheibe (je ca. 28 g) (56g)

Pesto

1 EL (16g)

Brot

2 Scheibe (64g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Butter, weich

2 EL (28g)

Tomaten

4 Scheibe(n), dünn/klein (60g)

Käse

4 Scheibe (je ca. 28 g) (112g)

Pesto

2 EL (32g)

Brot

4 Scheibe (128g)

1. Eine Seite einer Brotscheibe mit Butter bestreichen und die gebutterte Seite nach unten in eine antihaftbeschichtete Pfanne bei mittlerer Hitze legen.

2. Die obere Seite der Brotscheibe in der Pfanne mit der Hälfte der Pesto-Sauce bestreichen und die Käsescheiben sowie die Tomatenscheiben auf das Pesto legen.

3. Die restliche Pesto-Sauce auf eine Seite der zweiten Brotscheibe streichen und diese mit der Pesto-Seite nach unten auf das Sandwich legen. Die Oberseite des Sandwiches mit Butter bestreichen.

4. Das Sandwich vorsichtig braten, einmal wenden, bis beide Seiten goldbraun sind und der Käse geschmolzen ist, etwa 5 Minuten pro Seite.

Snacks 1

An Tag 1, Tag 2 und Tag 3 essen

Käse-Stick

1 Stück - 83 kcal ● 7g Protein ● 6g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Käsestange

1 Stange (28g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Käsestange

3 Stange (84g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Geröstete Mandeln

1/6 Tasse(n) - 148 kcal ● 5g Protein ● 12g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Mandeln

2 2/3 EL, ganz (24g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Mandeln

1/2 Tasse, ganz (72g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Popcorn

3 1/3 Tassen - 134 kcal ● 2g Protein ● 8g Fett ● 11g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Popcorn, Mikrowelle, gesalzen

3 1/3 Tasse, gepoppt (37g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Popcorn, Mikrowelle, gesalzen

10 Tasse, gepoppt (110g)

1. Den Anweisungen auf der Verpackung folgen.

Snacks 2 ↗

An Tag 4 und Tag 5 essen

Naturjoghurt

1 1/4 Tasse - 193 kcal ● 16g Protein ● 5g Fett ● 22g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Naturjoghurt (fettarm)
1 1/4 Tasse (306g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Naturjoghurt (fettarm)
2 1/2 Tasse (613g)

Geröstete Erdnüsse

1/6 Tasse(n) - 153 kcal ● 6g Protein ● 12g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

geröstete Erdnüsse
2 2/3 EL (24g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

geröstete Erdnüsse
1/3 Tasse (49g)

Snacks 3 ↗

An Tag 6 und Tag 7 essen

Milch

1 Tasse(n) - 149 kcal ● 8g Protein ● 8g Fett ● 12g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Vollmilch
1 Tasse(n) (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Vollmilch
2 Tasse(n) (mL)

Sonnenblumenkerne

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

180 kcal ● 9g Protein ● 14g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Sonnenblumenkerne
1 oz (28g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Sonnenblumenkerne
2 oz (57g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Abendessen 1 ↗

An Tag 1 essen

Grüne Bohnen mit Butter

196 kcal ● 3g Protein ● 15g Fett ● 8g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Gefrorene grüne Bohnen

1 1/3 Tasse (161g)

Salz

1 Prise (0g)

schwarzer Pfeffer

1 Prise (0g)

Butter

4 TL (18g)

1. Grüne Bohnen nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Mit Butter beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Milch

1 3/4 Tasse(n) - 261 kcal ● 13g Protein ● 14g Fett ● 20g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe

Ergibt 1 3/4 Tasse(n)



Vollmilch

1 3/4 Tasse(n) (mL)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Gebackener Tofu

16 Unze(s) - 452 kcal ● 44g Protein ● 23g Fett ● 11g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Ergibt 16 Unze(s)

Frischer Ingwer, geschält und gerieben

1 Scheiben (1" Durchm.) (2g)

extra fester Tofu

1 lbs (454g)

Sesamsamen

1 EL (9g)

Sojasauce

1/2 Tasse (mL)

1. Tofu trocken tupfen und in Würfel schneiden.
2. Den Ofen auf 350°F (175°C) vorheizen und ein Backblech leicht einfetten.
3. Eine kleine Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Sesamsamen 1–2 Minuten rösten, bis sie duften.
4. In einer großen Schüssel die Tofuwürfel mit Sojasauce, Ingwer und den gerösteten Sesamsamen vermengen, bis sie gleichmäßig bedeckt sind.
5. Den Tofu auf dem vorbereiteten Backblech verteilen und 15 Minuten backen. Die Würfel wenden und weitere ca. 15 Minuten backen, bis sie fest und durchgewärmt sind. Servieren.

Abendessen 2 ↗

An Tag 2 und Tag 3 essen

Einfacher gemischter Blattsalat mit Tomaten

189 kcal ● 4g Protein ● 12g Fett ● 13g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Salatdressing

1/4 Tasse (mL)

Tomaten

10 EL Cherrytomaten (93g)

Gemischte Blattsalate

3 3/4 Tasse (113g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Salatdressing

1/2 Tasse (mL)

Tomaten

1 1/4 Tasse Cherrytomaten (186g)

Gemischte Blattsalate

7 1/2 Tasse (225g)

1. Blattsalate, Tomaten und Dressing in einer kleinen Schüssel vermischen. Servieren.

Chik'n-Satay mit Erdnusssause

5 Spieße - 583 kcal ● 47g Protein ● 35g Fett ● 14g Kohlenhydrate ● 6g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Frischer Ingwer, gerieben oder fein gehackt
5/6 Zoll (2,5 cm) Würfel (4g)
Spieß(e)
5 Spieß(e) (5g)
vegane Chik'n-Streifen
6 2/3 oz (189g)
Sesamöl
2 1/2 TL (mL)
Limettensaft
1 1/4 EL (mL)
Erdnussbutter
5 TL (27g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Frischer Ingwer, gerieben oder fein gehackt
1 2/3 Zoll (2,5 cm) Würfel (8g)
Spieß(e)
10 Spieß(e) (10g)
vegane Chik'n-Streifen
13 1/3 oz (378g)
Sesamöl
5 TL (mL)
Limettensaft
2 1/2 EL (mL)
Erdnussbutter
1/4 Tasse (53g)

1. Wenn die Chik'n-Streifen gefroren sind, den Mikrowellenanweisungen auf der Verpackung folgen und sie garen, bis sie weich, aber noch nicht vollständig durchgegart sind.
2. Sesamöl über die Chik'n-Streifen reiben und aufspießen.
3. Die Spieße in einer Pfanne oder Grillpfanne bei mittlerer Hitze braten, bis sie außen gebräunt und durchgegart sind.
4. Währenddessen die Sauce zubereiten, indem Erdnussbutter, Ingwer und Limettensaft verrührt werden. Nach Wunsch einen Schuss Wasser hinzufügen, um die Konsistenz anzupassen.
5. Die Spieße mit Erdnussssauce servieren und genießen.

Milch

1 Tasse(n) - 149 kcal ● 8g Protein ● 8g Fett ● 12g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Vollmilch
1 Tasse(n) (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Vollmilch
2 Tasse(n) (mL)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Abendessen 3 ↗

An Tag 4 und Tag 5 essen

Caprese-Salat

284 kcal ● 16g Protein ● 18g Fett ● 10g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Tomaten, halbiert

2/3 Tasse Cherrytomaten (99g)

Balsamico-Vinaigrette

4 TL (mL)

frischer Basilikum

1/3 Tasse Blätter, ganz (8g)

Gemischte Blattsalate

2/3 Packung (≈155 g) (103g)

Frischer Mozzarella

2 oz (57g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Tomaten, halbiert

1 1/3 Tasse Cherrytomaten (199g)

Balsamico-Vinaigrette

2 2/3 EL (mL)

frischer Basilikum

2/3 Tasse Blätter, ganz (16g)

Gemischte Blattsalate

1 1/3 Packung (≈155 g) (207g)

Frischer Mozzarella

4 oz (113g)

1. In einer großen Schüssel Blattsalate, Basilikum und Tomaten vermischen.
2. Vor dem Servieren mit Mozzarella und Balsamico-Vinaigrette toppen.

Erdnuss-Tempeh

6 Unze Tempeh - 651 kcal ● 49g Protein ● 34g Fett ● 22g Kohlenhydrate ● 15g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Nährhefe

3/4 EL (3g)

Sojasauce

1/2 EL (mL)

Zitronensaft

3/4 EL (mL)

Erdnussbutter

3 EL (48g)

Tempeh

6 oz (170g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Nährhefe

1 1/2 EL (6g)

Sojasauce

1 EL (mL)

Zitronensaft

1 1/2 EL (mL)

Erdnussbutter

6 EL (97g)

Tempeh

3/4 lbs (340g)

1. Ofen auf 375 F (190 C) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier oder Folie auslegen und mit Antihaft-Spray besprühen.
2. Tempeh in nugget-große Scheiben schneiden.
3. In einer kleinen Schüssel Erdnussbutter, Zitronensaft, Sojasauce und Hefeflocken vermischen. Nach und nach kleine Mengen Wasser hinzufügen, bis eine saucenähnliche Konsistenz entsteht, die nicht zu dünn ist. Mit Salz/Pfeffer abschmecken.
4. Tempeh in die Sauce dippen und vollständig bedecken. Auf dem Backblech platzieren. Eine kleine Menge Sauce für später aufbewahren.
5. Ca. 30 Minuten im Ofen backen, bis die Erdnussbutter eine Kruste bildet.
6. Extra Sauce darüber trüpfeln und servieren.

Abendessen 4 ↗

An Tag 6 und Tag 7 essen

Tofu-Ramen-Bowl

750 kcal ● 37g Protein ● 39g Fett ● 57g Kohlenhydrate ● 6g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Frühlingszwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten
1 1/2 mittel (ca. 10,5 cm lang) (23g)
fester Tofu, abgetropft und gewürfelt
2/3 lbs (298g)
Olivenöl
1/4 EL (mL)
Ramen-Nudeln
3/4 Packung (64g)
frischer Spinat
3 oz (85g)
Sesamöl, geteilt
3/4 EL (mL)
Sojasauce
1 1/2 EL (mL)
Gemüsebrühe (servierbereit)
2 1/2 Tasse(n) (mL)
Chiliflocken
3 Prise (1g)
Karotten, in Scheiben geschnitten
3/4 groß (54g)
Frischer Ingwer, geschält und fein gehackt
3/4 Scheiben (1" Durchm.) (2g)
Knoblauch, fein gehackt
3/4 Zehe (2g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Frühlingszwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten
3 mittel (ca. 10,5 cm lang) (45g)
fester Tofu, abgetropft und gewürfelt
1 1/3 lbs (595g)
Olivenöl
1/2 EL (mL)
Ramen-Nudeln
1 1/2 Packung (128g)
frischer Spinat
6 oz (170g)
Sesamöl, geteilt
1 1/2 EL (mL)
Sojasauce
3 EL (mL)
Gemüsebrühe (servierbereit)
5 1/4 Tasse(n) (mL)
Chiliflocken
1/4 EL (1g)
Karotten, in Scheiben geschnitten
1 1/2 groß (108g)
Frischer Ingwer, geschält und fein gehackt
1 1/2 Scheiben (1" Durchm.) (3g)
Knoblauch, fein gehackt
1 1/2 Zehe (5g)

1. Einen großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Ramen-Nudeln hinzufügen (Würzpackung entfernen, falls enthalten) und 2 Minuten kochen. Abgießen und beiseitestellen.
2. Olivenöl in einem großen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Weiße Teile der Frühlingszwiebel (Grünreserve zur Seite legen), Ingwer und Knoblauch hinzufügen. Rühren und etwa 1 Minute braten, bis es duftet.
3. Gemüsebrühe, Sojasauce, Chiliflocken und etwas Salz einröhren. Zum Köcheln bringen, Hitze reduzieren und zugedeckt köcheln lassen. Die Brühe weiter leicht köcheln lassen, während Sie die anderen Komponenten zubereiten.
4. Sesamöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Tofuwürfel mit etwas Salz und Pfeffer hinzufügen. Unter gelegentlichem Rühren 4–5 Minuten braten, bis sie goldbraun sind. Tofu auf einen Teller geben.
5. Karotten in derselben Pfanne mit etwas Salz etwa 6–7 Minuten garen, bis sie weich sind. Hitze ausschalten und beiseitestellen.
6. Spinat in die Brühe geben und 1–2 Minuten garen, bis er welk ist.
7. Nudeln in eine Schüssel geben und die Brühe darüber gießen. Mit Karotten, Tofu und Frühlingszwiebelgrün toppen.
8. Meal-Prep-Hinweis: Bei Bulk-Zubereitung Nudeln getrennt von Brühe, Tofu und Gemüse aufbewahren. Beim Verzehr Brühe erhitzen und dann die Nudeln hinzufügen.

Caprese-Salat

142 kcal ● 8g Protein ● 9g Fett ● 5g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Tomaten, halbiert

1/3 Tasse Cherrytomaten (50g)

Balsamico-Vinaigrette

2 TL (mL)

frischer Basilikum

2 2/3 EL Blätter, ganz (4g)

Gemischte Blattsalate

1/3 Packung (\approx 155 g) (52g)

Frischer Mozzarella

1 oz (28g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Tomaten, halbiert

2/3 Tasse Cherrytomaten (99g)

Balsamico-Vinaigrette

4 TL (mL)

frischer Basilikum

1/3 Tasse Blätter, ganz (8g)

Gemischte Blattssalate

2/3 Packung (\approx 155 g) (103g)

Frischer Mozzarella

2 oz (57g)

1. In einer großen Schüssel Blattsalate, Basilikum und Tomaten vermischen.
2. Vor dem Servieren mit Mozzarella und Balsamico-Vinaigrette toppen.

Proteinergänzung(en) ↗

Täglich essen

Proteinshake

2 1/2 Messlöffel - 273 kcal ● 61g Protein ● 1g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Wasser

2 1/2 Tasse(n) (mL)

Proteinpulver

2 1/2 Schöpfer (je \approx 80 ml) (78g)

Für alle 7 Mahlzeiten:

Wasser

17 1/2 Tasse(n) (mL)

Proteinpulver

17 1/2 Schöpfer (je \approx 80 ml) (543g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.
-