

Meal Plan - 3000-Kalorien pescetarischer Intervallfasten-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

2981 kcal ● 210g Protein (28%) ● 98g Fett (30%) ● 236g Kohlenhydrate (32%) ● 79g Ballaststoffe (11%)

Mittagessen

1410 kcal, 67g Eiweiß, 159g netto Kohlenhydrate, 35g Fett



Edamame- und Rote-Bete-Salat
257 kcal



Cassoulet mit weißen Bohnen
1155 kcal

Proteinergänzung(en)

220 kcal, 48g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake
2 Messlöffel- 218 kcal

Abendessen

1350 kcal, 95g Eiweiß, 75g netto Kohlenhydrate, 62g Fett



Seitan-Salat
1257 kcal



Heidelbeeren
1 Tasse(s)- 95 kcal

Day 2

3005 kcal ● 194g Protein (26%) ● 102g Fett (30%) ● 282g Kohlenhydrate (38%) ● 46g Ballaststoffe (6%)

Mittagessen

1405 kcal, 66g Eiweiß, 132g netto Kohlenhydrate, 62g Fett



Buttrige Limabohnen
276 kcal



Sesam-Orange-Tofu
21 oz Tofu- 1132 kcal

Proteinergänzung(en)

220 kcal, 48g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake
2 Messlöffel- 218 kcal

Abendessen

1380 kcal, 79g Eiweiß, 149g netto Kohlenhydrate, 39g Fett



Knusprige chik'n-Tender
13 Tender(s)- 743 kcal



Einfacher Kichererbsensalat
467 kcal



Orange
2 Orange(n)- 170 kcal

Day
3

2991 kcal ● 194g Protein (26%) ● 122g Fett (37%) ● 242g Kohlenhydrate (32%) ● 36g Ballaststoffe (5%)

Mittagessen

1395 kcal, 66g Eiweiß, 91g netto Kohlenhydrate, 83g Fett



Garnelen-Scampi
1393 kcal

Abendessen

1380 kcal, 79g Eiweiß, 149g netto Kohlenhydrate, 39g Fett



Knusprige chik'n-Tender
13 Tender(s)- 743 kcal



Einfacher Kichererbsensalat
467 kcal



Orange
2 Orange(n)- 170 kcal

Proteinergänzung(en)

220 kcal, 48g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake
2 Messlöffel- 218 kcal

Day
4

2971 kcal ● 235g Protein (32%) ● 114g Fett (35%) ● 206g Kohlenhydrate (28%) ● 46g Ballaststoffe (6%)

Mittagessen

1380 kcal, 98g Eiweiß, 104g netto Kohlenhydrate, 50g Fett



Avocado-Thunfisch-Sandwich
3 1/2 Sandwich(es)- 1295 kcal



Orange
1 Orange(n)- 85 kcal

Abendessen

1375 kcal, 89g Eiweiß, 100g netto Kohlenhydrate, 63g Fett



Süßkartoffelspalten
347 kcal



Knoblauch-Pfeffer-Seitan
913 kcal



Einfacher gemischter Blattsalat mit Tomaten
113 kcal

Proteinergänzung(en)

220 kcal, 48g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake
2 Messlöffel- 218 kcal

Day
5

3034 kcal ● 205g Protein (27%) ● 126g Fett (37%) ● 225g Kohlenhydrate (30%) ● 46g Ballaststoffe (6%)

Mittagessen

1440 kcal, 68g Eiweiß, 123g netto Kohlenhydrate, 62g Fett



Einfaches Tempeh
8 oz- 590 kcal



Mit Olivenöl beträufelte Limabohnen
269 kcal



Buttriger Naturreis
583 kcal

Abendessen

1375 kcal, 89g Eiweiß, 100g netto Kohlenhydrate, 63g Fett



Süßkartoffelspalten
347 kcal



Knoblauch-Pfeffer-Seitan
913 kcal



Einfacher gemischter Blattsalat mit Tomaten
113 kcal

Proteinergänzung(en)

220 kcal, 48g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake
2 Messlöffel- 218 kcal

Day
6

3034 kcal ● 196g Protein (26%) ● 109g Fett (32%) ● 252g Kohlenhydrate (33%) ● 66g Ballaststoffe (9%)

Mittagessen

1440 kcal, 68g Eiweiß, 123g netto Kohlenhydrate, 62g Fett



Einfaches Tempeh
8 oz- 590 kcal



Mit Olivenöl beträufelte Limabohnen
269 kcal



Buttriger Naturreis
583 kcal

Abendessen

1375 kcal, 80g Eiweiß, 127g netto Kohlenhydrate, 45g Fett



Bohnen- & Tofu-Gulasch
1093 kcal



Einfacher griechischer Gurkensalat
281 kcal

Proteinergänzung(en)

220 kcal, 48g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake
2 Messlöffel- 218 kcal

Day
7

3005 kcal ● 217g Protein (29%) ● 108g Fett (32%) ● 225g Kohlenhydrate (30%) ● 65g Ballaststoffe (9%)

Mittagessen

1415 kcal, 89g Eiweiß, 96g netto Kohlenhydrate, 62g Fett



Vollkornreis

1 Tasse Vollkornreis, gekocht- 258 kcal



Erdnuss-Tempeh

10 Unze Tempeh- 1085 kcal



Tomaten-Gurken-Salat

71 kcal

Proteinergänzung(en)

220 kcal, 48g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake

2 Messlöffel- 218 kcal

Abendessen

1375 kcal, 80g Eiweiß, 127g netto Kohlenhydrate, 45g Fett



Bohnen- & Tofu-Gulasch

1093 kcal



Einfacher griechischer Gurkensalat

281 kcal

Gemüse und Gemüseprodukte

- ☐ Edamame, gefroren, geschält
3/4 Tasse (89g)
- ☐ Vorgekochte Rote Bete (konserviert oder gekühlt)
3 Rote Bete(n) (150g)
- ☐ Knoblauch
19 Zehe(n) (58g)
- ☐ Zwiebel
6 mittel ($\approx 6,4$ cm Ø) (647g)
- ☐ Karotten
3 groß (216g)
- ☐ Sellerie, roh
1 1/2 Stiel, mittel (19–20 cm) (60g)
- ☐ Tomaten
6 3/4 mittel, ganz (Ø $\approx 6,0$ cm) (828g)
- ☐ frischer Spinat
7 Tasse(n) (210g)
- ☐ Ketchup
6 1/2 EL (111g)
- ☐ frische Petersilie
6 Stängel (6g)
- ☐ Lima-Bohnen, tiefgefroren
2 Packung (≈ 285 g) (533g)
- ☐ Schalotten
2 EL, gehackt (20g)
- ☐ Süßkartoffeln
2 2/3 Süßkartoffel, 12,5 cm lang (560g)
- ☐ grüne Paprika
1/3 Tasse, gehackt (50g)
- ☐ Gurke
2 1/4 Gurke (ca. 21 cm) (677g)
- ☐ rote Zwiebel
2/3 mittel ($\approx 6,4$ cm Ø) (73g)

Fette und Öle

- ☐ Balsamico-Vinaigrette
1 1/2 EL (mL)
- ☐ Öl
1/3 lbs (mL)
- ☐ Salatdressing
1/3 lbs (mL)
- ☐ Olivenöl
4 oz (mL)

Andere

- ☐ Gemischte Blattsalate
6 Tasse (180g)
- ☐ Nährhefe
1/3 oz (9g)

Suppen, Saucen und Bratensoßen

- ☐ Gemüsebrühe (servierbereit)
3/4 Tasse(n) (mL)
- ☐ Apfelessig
2 EL (mL)

Obst und Fruchtsäfte

- ☐ Avocados
1 3/4 Avocado(s) (352g)
- ☐ Blaubeeren
1 Tasse (148g)
- ☐ Orange
5 2/3 Orange (875g)
- ☐ Limettensaft
1 3/4 TL (mL)
- ☐ Zitronensaft
2 1/4 EL (mL)

Getreide und Teigwaren

- ☐ Seitan
2 lbs (903g)
- ☐ Maisstärke
1/4 Tasse (36g)
- ☐ ungekochte trockene Pasta
4 oz (114g)
- ☐ Vollkornreis (brauner Reis)
1 1/2 Tasse (293g)

Getränke

- ☐ Wasser
1 Gallon (mL)
- ☐ Proteinpulver
14 Schöpfer (je ≈ 80 ml) (434g)

Gewürze und Kräuter

- ☐ Balsamicoessig
2 EL (mL)
- ☐ schwarzer Pfeffer
1/4 oz (7g)
- ☐ Salz
2/3 oz (23g)
- ☐ Thymian, frisch
1 1/4 TL (1g)
- ☐ Paprika
2 1/2 EL (17g)
- ☐ Rotweinessig
2 TL (mL)

- ☐ Vegetarische Chik'n-Tender
26 Stücke (663g)
- ☐ Sesamöl
1 1/2 EL (mL)
- ☐ Sriracha-Chilisauce
1 1/2 EL (23g)

Hülsenfrüchte und Hülsenfruchtprodukte

- ☐ Weiße Bohnen (konserviert)
4 Dose(n) (1756g)
- ☐ Kichererbsen, konserviert
2 Dose (896g)
- ☐ fester Tofu
2 1/2 lbs (1091g)
- ☐ Sojasauce
2 1/2 oz (mL)
- ☐ Tempeh
26 oz (737g)
- ☐ Erdnussbutter
5 EL (81g)

- ☐ getrockneter Dill
2 TL (2g)

Milch- und Eierprodukte

- ☐ Butter
1 Stange (118g)
- ☐ Parmesan
1 EL (5g)
- ☐ Schlagsahne
6 EL (mL)
- ☐ Griechischer Joghurt (fettfrei, natur)
1 Tasse (280g)

Nuss- und Samenprodukte

- ☐ Sesamsamen
1 EL (9g)

Süßwaren

- ☐ Zucker
3 EL (39g)

Fisch- und Schalentierprodukte

- ☐ Garnelen, roh
1/2 lbs (227g)
- ☐ Dosen-Thunfisch
1 3/4 Dose (301g)

Backwaren

- ☐ Brot
7 Scheibe (224g)
-

Mittagessen 1 [↗](#)

An Tag 1 essen

Edamame- und Rote-Bete-Salat

257 kcal ● 14g Protein ● 11g Fett ● 19g Kohlenhydrate ● 8g Ballaststoffe



Edamame, gefroren, geschält

3/4 Tasse (89g)

Balsamico-Vinaigrette

1 1/2 EL (mL)

Vorgekochte Rote Bete (konserviert oder gekühlt), gehackt

3 Rote Bete(n) (150g)

Gemischte Blattsalate

1 1/2 Tasse (45g)

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

Cassoulet mit weißen Bohnen

1155 kcal ● 53g Protein ● 24g Fett ● 140g Kohlenhydrate ● 42g Ballaststoffe



Knoblauch, fein gehackt

3 Zehe(n) (9g)

Zwiebel, gewürfelt

1 1/2 mittel (≈6,4 cm Ø) (165g)

Karotten, geschält & in Scheiben geschnitten

3 groß (216g)

Weißer Bohnen (konserviert), abgetropft und abgespült

1 1/2 Dose(n) (659g)

Öl

1 1/2 EL (mL)

Gemüsebrühe (servierbereit)

3/4 Tasse(n) (mL)

Sellerie, roh, in dünne Scheiben geschnitten

1 1/2 Stiel, mittel (19–20 cm) (60g)

1. Heize den Ofen auf 400°F (200°C) vor.
2. Erhitze Öl in einem Topf bei mittlerer bis hoher Hitze. Gib Karotte, Sellerie, Zwiebel, Knoblauch sowie etwas Salz und Pfeffer dazu. 5–8 Minuten kochen, bis das Gemüse weich ist.
3. Rühre Bohnen und Brühe ein. Zum Köcheln bringen und dann die Hitze ausschalten.
4. Gib die Bohnenmischung in eine Auflaufform. Backe, bis die Oberfläche gebräunt ist und es blubbert, 18–25 Minuten.
5. Servieren.

Mittagessen 2 [↗](#)

An Tag 2 essen

Buttrige Limabohnen

276 kcal ● 12g Protein ● 10g Fett ● 26g Kohlenhydrate ● 10g Ballaststoffe



schwarzer Pfeffer

1 1/4 Prise, gemahlen (0g)

Butter

2 1/2 TL (11g)

Lima-Bohnen, tiefgefroren

5/8 Packung (≈285 g) (178g)

Salz

1/3 TL (2g)

1. Limabohnen nach Packungsanweisung kochen.
2. Nach dem Abgießen Butter, Salz und Pfeffer hinzufügen und rühren, bis die Butter geschmolzen ist.
3. Servieren.

Sesam-Orange-Tofu

21 oz Tofu - 1132 kcal ● 55g Protein ● 52g Fett ● 106g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Ergibt 21 oz Tofu

fester Tofu, abgetupft & gewürfelt

1 1/3 lbs (595g)

Sesamöl

1 1/2 EL (mL)

Sesamsamen

1 EL (9g)

Maisstärke

1/4 Tasse (36g)

Sriracha-Chilisauce

1 1/2 EL (23g)

Zucker

3 EL (39g)

Sojasauce

3 EL (mL)

Orange, entsaftet

3/4 Frucht (Durchm. 7,3 cm) (105g)

Knoblauch, fein gehackt

3 Zehe(n) (9g)

1. Orange-Sauce zubereiten: In einer kleinen Schüssel Knoblauch, Orangensaft, Zucker, Sojasauce und Sriracha verquirlen. Beiseite stellen.
2. In einer großen Schüssel gewürfelten Tofu mit Maisstärke und Sesamsamen vermengen.
3. Sesamöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Tofu hinzufügen und 5–8 Minuten braten, bis er knusprig ist.
4. Orangen-Sauce hineingießen und 1–2 Minuten kochen, bis die Sauce eindickt und erwärmt ist.
5. Servieren.

Mittagessen 3 [↗](#)

An Tag 3 essen

Garnelen-Scampi

1393 kcal ● 66g Protein ● 83g Fett ● 91g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Knoblauch, fein gehackt

4 Zehe (12g)

Schalotten, fein gehackt

2 EL, gehackt (20g)

Garnelen, roh, geschält und entdarmt

1/2 lbs (227g)

Parmesan

1 EL (5g)

Wasser

1/2 Tasse(n) (mL)

ungekochte trockene Pasta

4 oz (114g)

Schlagsahne

6 EL (mL)

Butter

4 EL (57g)

1. Die Garnelen säubern und die Pasta nach Packungsanweisung kochen.\r\nWährend die Pasta kocht, Schalotte und Knoblauch fein hacken.\r\nWenn die Pasta fertig ist, in eine separate Schüssel geben. In den Topf, in dem die Pasta gekocht wurde, die Butter geben und bei mittlerer Hitze schmelzen. Sobald sie geschmolzen und heiß ist, die Garnelen hinzufügen. Die Garnelen 2–3 Minuten pro Seite braten, bis sie fest werden und leicht rosa sind.\r\nKnoblauch und Schalotte etwa 30 Sekunden in die Pfanne geben, um sie weich zu machen. Schnelles Arbeiten, damit die Garnelen nicht übergaren.\r\nSahne einrühren und erhitzen. Nach Wunsch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Sauce zu dick ist, etwas Wasser hinzufügen.\r\nDie Pasta in den Topf geben und nur so lange erwärmen, bis die Pasta mit der Sauce bedeckt ist und die Nudeln wieder warm sind.\r\nAuf eine Servierschale geben und nach Wunsch mit Parmesan bestreuen (optional).

Mittagessen 4 [↗](#)

An Tag 4 essen

Avocado-Thunfisch-Sandwich

3 1/2 Sandwich(es) - 1295 kcal ● 97g Protein ● 50g Fett ● 89g Kohlenhydrate ● 26g Ballaststoffe



Ergibt 3 1/2 Sandwich(es)

Zwiebel, fein gehackt

1/2 klein (31g)

Dosen-Thunfisch, abgetropft

1 3/4 Dose (301g)

Brot

7 Scheibe (224g)

Avocados

7/8 Avocado(s) (176g)

Limettensaft

1 3/4 TL (mL)

Salz

1/4 TL (1g)

schwarzer Pfeffer

1/4 TL (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.

Orange

1 Orange(n) - 85 kcal ● 1g Protein ● 0g Fett ● 16g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Ergibt 1 Orange(n)

Orange

1 Orange (154g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Mittagessen 5 [↗](#)

An Tag 5 und Tag 6 essen

Einfaches Tempeh

8 oz - 590 kcal ● 48g Protein ● 30g Fett ● 16g Kohlenhydrate ● 16g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Öl
4 TL (mL)
Tempeh
1/2 lbs (227g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Öl
2 2/3 EL (mL)
Tempeh
1 lbs (454g)

1. Tempeh in die gewünschte Form schneiden, mit Öl bestreichen und mit Salz, Pfeffer oder deiner Lieblingsgewürzmischung würzen.
2. Entweder in einer Pfanne bei mittlerer Hitze 5–7 Minuten anbraten oder im vorgeheizten Ofen bei 375°F (190°C) 20–25 Minuten backen, dabei zur Hälfte wenden, bis es goldbraun und knusprig ist.

Mit Olivenöl beträufelte Limabohnen

269 kcal ● 12g Protein ● 9g Fett ● 26g Kohlenhydrate ● 10g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Olivenöl
2 TL (mL)
Lima-Bohnen, tiefgefroren
5/8 Packung (≈285 g) (178g)
Salz
1/3 TL (2g)
schwarzer Pfeffer
1 1/4 Prise, gemahlen (0g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Olivenöl
1 1/4 EL (mL)
Lima-Bohnen, tiefgefroren
1 1/4 Packung (≈285 g) (355g)
Salz
5 Prise (4g)
schwarzer Pfeffer
1/3 TL, gemahlen (1g)

1. Limabohnen gemäß Packungsangabe kochen.
2. Nach dem Abtropfen Olivenöl, Salz und Pfeffer hinzufügen; umrühren, bis sich (Butter) geschmolzen hat.
3. Servieren.

Buttriger Naturreis

583 kcal ● 9g Protein ● 23g Fett ● 81g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

schwarzer Pfeffer
1/2 TL, gemahlen (1g)
Wasser
1 1/6 Tasse(n) (mL)
Salz
1/2 TL (3g)
Vollkornreis (brauner Reis)
9 1/3 EL (111g)
Butter
1 3/4 EL (25g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

schwarzer Pfeffer
1 TL, gemahlen (2g)
Wasser
2 1/3 Tasse(n) (mL)
Salz
1 TL (5g)
Vollkornreis (brauner Reis)
56 TL (222g)
Butter
1/4 Tasse (50g)

1. Die Stärke vom Reis in einem Sieb unter kaltem Wasser etwa 30 Sekunden abspülen.
2. Wasser in einem großen Topf mit dicht schließendem Deckel bei starker Hitze zum Kochen bringen.
3. Reis hinzufügen, einmal umrühren und abgedeckt 30 Minuten kochen.
4. Reis in ein Sieb über dem Spülbecken geben und 10 Sekunden abtropfen lassen.
5. Den Reis zurück in denselben Topf geben, vom Herd nehmen.
6. Sofort abdecken und 10 Minuten ruhen lassen (das ist der Dampfteil).
7. Aufdecken, Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mittagessen 6 [↗](#)

An Tag 7 essen

Vollkornreis

1 Tasse Vollkornreis, gekocht - 258 kcal ● 5g Protein ● 2g Fett ● 52g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Ergibt 1 Tasse Vollkornreis, gekocht

Vollkornreis (brauner Reis)
6 EL (71g)
schwarzer Pfeffer
1/4 TL, gemahlen (1g)
Wasser
3/4 Tasse(n) (mL)
Salz
1/4 TL (2g)

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.
-

Erdnuss-Tempeh

10 Unze Tempeh - 1085 kcal ● 82g Protein ● 57g Fett ● 37g Kohlenhydrate ● 25g Ballaststoffe



Ergibt 10 Unze Tempeh

Nährhefe

1 1/4 EL (5g)

Sojasauce

2 1/2 TL (mL)

Zitronensaft

1 1/4 EL (mL)

Erdnussbutter

5 EL (81g)

Tempeh

10 oz (284g)

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 träufeln und servieren.

Tomaten-Gurken-Salat

71 kcal ● 2g Protein ● 3g Fett ● 7g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Gurke, in dünne Scheiben geschnitten

1/4 Gurke (ca. 21 cm) (75g)

Tomaten, in dünne Scheiben geschnitten

1/2 mittel, ganz (Ø ≈6,0 cm) (62g)

Salatdressing

1 EL (mL)

rote Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten

1/4 klein (18g)

1. Zutaten in einer Schüssel vermengen und servieren.

Abendessen 1 [↗](#)

An Tag 1 essen

Seitan-Salat

1257 kcal ● 94g Protein ● 62g Fett ● 57g Kohlenhydrate ● 23g Ballaststoffe



Avocados, grob gehackt

7/8 Avocado(s) (176g)

Tomaten, halbiert

21 Kirschtomaten (357g)

Seitan, zerbröseln oder in Scheiben geschnitten

2/3 lbs (298g)

frischer Spinat

7 Tasse(n) (210g)

Salatdressing

1/4 Tasse (mL)

Nährhefe

3 1/2 TL (4g)

Öl

3 1/2 TL (mL)

1. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen.
2. Seitan hinzufügen und etwa 5 Minuten braten, bis er gebräunt ist. Mit Hefeflocken bestreuen.
3. Seitan auf einem Spinatbett anrichten.
4. Mit Tomaten, Avocado und Salatdressing toppen. Servieren.

Heidelbeeren

1 Tasse(s) - 95 kcal ● 1g Protein ● 0g Fett ● 18g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Ergibt 1 Tasse(s)

Blaubeeren

1 Tasse (148g)

1. Heidelbeeren abspülen und servieren.

Abendessen 2 [↗](#)

An Tag 2 und Tag 3 essen

Knusprige chik'n-Tender

13 Tender(s) - 743 kcal ● 53g Protein ● 29g Fett ● 67g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Ketchup

3 1/4 EL (55g)

Vegetarische Chik'n-Tender

13 Stücke (332g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Ketchup

6 1/2 EL (111g)

Vegetarische Chik'n-Tender

26 Stücke (663g)

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

Einfacher Kichererbsensalat

467 kcal ● 24g Protein ● 9g Fett ● 50g Kohlenhydrate ● 22g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Zwiebel, dünn geschnitten

1/2 klein (35g)

**Kichererbsen, konserviert,
abgetropft und abgespült**

1 Dose (448g)

frische Petersilie, gehackt

3 Stängel (3g)

Apfelessig

1 EL (mL)

Balsamicoessig

1 EL (mL)

Tomaten, halbiert

1 Tasse Cherrytomaten (149g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Zwiebel, dünn geschnitten

1 klein (70g)

**Kichererbsen, konserviert,
abgetropft und abgespült**

2 Dose (896g)

frische Petersilie, gehackt

6 Stängel (6g)

Apfelessig

2 EL (mL)

Balsamicoessig

2 EL (mL)

Tomaten, halbiert

2 Tasse Cherrytomaten (298g)

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und vermengen. Servieren!

Orange

2 Orange(n) - 170 kcal ● 3g Protein ● 0g Fett ● 32g Kohlenhydrate ● 7g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Orange

2 Orange (308g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Orange

4 Orange (616g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.
-

Abendessen 3 [↗](#)

An Tag 4 und Tag 5 essen

Süßkartoffelspalten

347 kcal ● 5g Protein ● 11g Fett ● 48g Kohlenhydrate ● 9g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Süßkartoffeln, in Spalten geschnitten

1 1/3 Süßkartoffel, 12,5 cm lang
(280g)

Öl

1 EL (mL)

schwarzer Pfeffer

1/3 TL, gemahlen (1g)

Salz

1/4 EL (4g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Süßkartoffeln, in Spalten geschnitten

2 2/3 Süßkartoffel, 12,5 cm lang
(560g)

Öl

2 EL (mL)

schwarzer Pfeffer

1/4 EL, gemahlen (2g)

Salz

1/2 EL (8g)

1. Backofen auf 400 F (200 C) vorheizen und ein Backblech einfetten.
2. Die Süßkartoffeln mit Öl vermengen, bis alle Seiten gut bedeckt sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und noch einmal durchmischen, dann in einer einzigen Schicht auf dem Backblech auslegen (bei zu viel Platzmangel ein zweites Backblech verwenden).
3. Insgesamt 25 Minuten backen oder bis sie goldbraun und zart sind, dabei zur Halbzeit einmal wenden, damit sie gleichmäßig garen.

Knoblauch-Pfeffer-Seitan

913 kcal ● 82g Protein ● 44g Fett ● 44g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Seitan, nach Hähnchenart

2/3 lbs (302g)

Knoblauch, fein gehackt

3 1/3 Zehe(n) (10g)

Salz

1 1/3 Prise (1g)

Wasser

4 TL (mL)

schwarzer Pfeffer

1/3 TL, gemahlen (1g)

grüne Paprika

2 2/3 EL, gehackt (25g)

Zwiebel

1/3 Tasse, gehackt (53g)

Olivenöl

2 2/3 EL (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Seitan, nach Hähnchenart

1 1/3 lbs (605g)

Knoblauch, fein gehackt

6 2/3 Zehe(n) (20g)

Salz

1/3 TL (2g)

Wasser

2 2/3 EL (mL)

schwarzer Pfeffer

1/4 EL, gemahlen (2g)

grüne Paprika

1/3 Tasse, gehackt (50g)

Zwiebel

2/3 Tasse, gehackt (107g)

Olivenöl

1/3 Tasse (mL)

1. Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer bis niedriger Hitze erhitzen.\r\nZwiebeln und Knoblauch hinzufügen und unter Rühren anschwitzen, bis sie leicht gebräunt sind.\r\nHitze auf mittlere Stufe erhöhen und grüne Paprika sowie Seitan in die Pfanne geben, den Seitan gleichmäßig mit den Zutaten überziehen.\r\nMit Salz und Pfeffer würzen. Wasser hinzufügen, Hitze auf niedrig reduzieren, abdecken und 35 Minuten köcheln lassen, damit der Seitan die Aromen aufnimmt.\r\nRühren, bis die Sauce eindickt, und sofort servieren.\r\n

Einfacher gemischter Blattsalat mit Tomaten

113 kcal ● 2g Protein ● 7g Fett ● 8g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Salatdressing

2 1/4 EL (mL)

Tomaten

6 EL Cherrytomaten (56g)

Gemischte Blattsalate

2 1/4 Tasse (68g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Salatdressing

1/4 Tasse (mL)

Tomaten

3/4 Tasse Cherrytomaten (112g)

Gemischte Blattsalate

4 1/2 Tasse (135g)

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

Abendessen 4 [🔗](#)

An Tag 6 und Tag 7 essen

Bohnen- & Tofu-Gulasch

1093 kcal ● 62g Protein ● 31g Fett ● 109g Kohlenhydrate ● 32g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

fester Tofu, abgetropft und gewürfelt

1/2 lbs (248g)

Knoblauch, fein gehackt

1 1/4 Zehe (4g)

Thymian, frisch

5 Prise (1g)

Paprika

1 1/4 EL (9g)

Öl

1 1/4 EL (mL)

Zwiebel, gewürfelt

1 1/4 mittel (≈6,4 cm Ø) (138g)

Weißer Bohnen (konserviert), abgetropft und abgespült

1 1/4 Dose(n) (549g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

fester Tofu, abgetropft und gewürfelt

17 1/2 oz (496g)

Knoblauch, fein gehackt

2 1/2 Zehe (8g)

Thymian, frisch

1 1/4 TL (1g)

Paprika

2 1/2 EL (17g)

Öl

2 1/2 EL (mL)

Zwiebel, gewürfelt

2 1/2 mittel (≈6,4 cm Ø) (275g)

Weißer Bohnen (konserviert), abgetropft und abgespült

2 1/2 Dose(n) (1098g)

1. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Tofu hinzufügen und ca. 5 Minuten braten, bis er goldbraun ist.
2. Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und etwa 8 Minuten kochen. Paprika, Thymian, einen Schuss Wasser und etwas Salz/Pfeffer nach Geschmack hinzufügen. Umrühren.
3. Bohnen hinzufügen und weitere ca. 5 Minuten kochen, dabei häufig umrühren, bis die Bohnen durchgewärmt sind. Servieren.

Einfacher griechischer Gurkensalat

281 kcal ● 18g Protein ● 14g Fett ● 19g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Gurke, in Halbmonde geschnitten

1 Gurke (ca. 21 cm) (301g)

Olivenöl

1 EL (mL)

Rotweinessig

1 TL (mL)

getrockneter Dill

1 TL (1g)

Zitronensaft

1/2 EL (mL)

Griechischer Joghurt (fettfrei, natur)

1/2 Tasse (140g)

rote Zwiebel, dünn geschnitten

1/4 mittel (≈6,4 cm Ø) (28g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Gurke, in Halbmonde geschnitten

2 Gurke (ca. 21 cm) (602g)

Olivenöl

2 EL (mL)

Rotweinessig

2 TL (mL)

getrockneter Dill

2 TL (2g)

Zitronensaft

1 EL (mL)

Griechischer Joghurt (fettfrei, natur)

1 Tasse (280g)

rote Zwiebel, dünn geschnitten

1/2 mittel (≈6,4 cm Ø) (55g)

1. In einer kleinen Schüssel Joghurt, Zitronensaft, Essig, Olivenöl, Dill sowie etwas Salz und Pfeffer verrühren.
2. Gurken und Zwiebeln in eine große Schüssel geben und das Dressing darüber gießen. Gut vermengen, bei Bedarf mehr Salz/Pfeffer zugeben und servieren.
3. Meal-Prep-Hinweis: Vorgebereitete Gemüse und Dressing getrennt im Kühlschrank aufbewahren. Unmittelbar vor dem Servieren kombinieren.

Proteinergänzung(en) [↗](#)

Täglich essen

Proteinshake

2 Messlöffel - 218 kcal ● 48g Protein ● 1g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Wasser

2 Tasse(n) (mL)

Proteinpulver

2 Schöpfer (je ≈80 ml) (62g)

Für alle 7 Mahlzeiten:

Wasser

14 Tasse(n) (mL)

Proteinpulver

14 Schöpfer (je ≈80 ml) (434g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.
-