

Meal Plan - 1900 Kalorien pescetarischer 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 1938 kcal ● 140g Protein (29%) ● 117g Fett (54%) ● 68g Kohlenhydrate (14%) ● 14g Ballaststoffe (3%)

Frühstück

300 kcal, 21g Eiweiß, 15g netto Kohlenhydrate, 15g Fett



Erdbeeren

1 3/4 Tasse(n)- 91 kcal



Gekochte Eier

3 Ei(s)- 208 kcal

Snacks

255 kcal, 15g Eiweiß, 4g netto Kohlenhydrate, 19g Fett



Käse-Stick

2 Stück- 165 kcal



Walnüsse

1/8 Tasse(n)- 87 kcal

Proteinergänzung(en)

165 kcal, 36g Eiweiß, 1g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake

1 1/2 Messlöffel- 164 kcal

Mittagessen

590 kcal, 26g Eiweiß, 38g netto Kohlenhydrate, 36g Fett



Garnelen-Scampi

523 kcal



Einfacher gemischter Blattsalat

68 kcal

Abendessen

630 kcal, 41g Eiweiß, 9g netto Kohlenhydrate, 46g Fett



Lachs & Kokos-Ingwer-Brokkoli

6 oz Lachs- 632 kcal

Day 2

1938 kcal ● 140g Protein (29%) ● 117g Fett (54%) ● 68g Kohlenhydrate (14%) ● 14g Ballaststoffe (3%)

Frühstück

300 kcal, 21g Eiweiß, 15g netto Kohlenhydrate, 15g Fett



Erdbeeren

1 3/4 Tasse(n)- 91 kcal



Gekochte Eier

3 Ei(s)- 208 kcal

Snacks

255 kcal, 15g Eiweiß, 4g netto Kohlenhydrate, 19g Fett



Käse-Stick

2 Stück- 165 kcal



Walnüsse

1/8 Tasse(n)- 87 kcal

Proteinergänzung(en)

165 kcal, 36g Eiweiß, 1g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake

1 1/2 Messlöffel- 164 kcal

Mittagessen

590 kcal, 26g Eiweiß, 38g netto Kohlenhydrate, 36g Fett



Garnelen-Scampi

523 kcal



Einfacher gemischter Blattsalat

68 kcal

Abendessen

630 kcal, 41g Eiweiß, 9g netto Kohlenhydrate, 46g Fett



Lachs & Kokos-Ingwer-Brokkoli

6 oz Lachs- 632 kcal

Day 3

1876 kcal ● 153g Protein (33%) ● 100g Fett (48%) ● 52g Kohlenhydrate (11%) ● 38g Ballaststoffe (8%)

Frühstück

245 kcal, 19g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 18g Fett



Ziegenkäse & Tomaten Mini-Ei-Muffin

4 Mini-Muffin(s)- 244 kcal

Snacks

265 kcal, 6g Eiweiß, 10g netto Kohlenhydrate, 21g Fett



Dunkle Schokolade

2 Quadrat(e)- 120 kcal



Gemischte Nüsse

1/6 Tasse(n)- 145 kcal

Mittagessen

630 kcal, 49g Eiweiß, 19g netto Kohlenhydrate, 32g Fett



Einfaches Tempeh

8 oz- 590 kcal



Einfacher gemischter Blattsalat mit Tomaten

38 kcal

Abendessen

575 kcal, 43g Eiweiß, 20g netto Kohlenhydrate, 29g Fett



Mit Olivenöl beträufelter Brokkoli

1 1/2 Tasse(n)- 105 kcal



Buffalo-Tempeh mit Tzatziki

471 kcal

Proteinergänzung(en)

165 kcal, 36g Eiweiß, 1g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake

1 1/2 Messlöffel- 164 kcal

Day 4

1876 kcal ● 153g Protein (33%) ● 100g Fett (48%) ● 52g Kohlenhydrate (11%) ● 38g Ballaststoffe (8%)

Frühstück

245 kcal, 19g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 18g Fett



Ziegenkäse & Tomaten Mini-Ei-Muffin
4 Mini-Muffin(s)- 244 kcal

Snacks

265 kcal, 6g Eiweiß, 10g netto Kohlenhydrate, 21g Fett



Dunkle Schokolade
2 Quadrat(e)- 120 kcal



Gemischte Nüsse
1/6 Tasse(n)- 145 kcal

Proteinergänzung(en)

165 kcal, 36g Eiweiß, 1g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake
1 1/2 Messlöffel- 164 kcal

Mittagessen

630 kcal, 49g Eiweiß, 19g netto Kohlenhydrate, 32g Fett



Einfaches Tempeh
8 oz- 590 kcal



Einfacher gemischter Blattsalat mit Tomaten
38 kcal

Abendessen

575 kcal, 43g Eiweiß, 20g netto Kohlenhydrate, 29g Fett



Mit Olivenöl beträufelter Brokkoli
1 1/2 Tasse(n)- 105 kcal



Buffalo-Tempeh mit Tzatziki
471 kcal

Day 5

1837 kcal ● 131g Protein (28%) ● 113g Fett (55%) ● 53g Kohlenhydrate (12%) ● 21g Ballaststoffe (5%)

Frühstück

245 kcal, 19g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 18g Fett



Ziegenkäse & Tomaten Mini-Ei-Muffin
4 Mini-Muffin(s)- 244 kcal

Snacks

220 kcal, 10g Eiweiß, 8g netto Kohlenhydrate, 16g Fett



Gurkenhäppchen mit Ziegenkäse
118 kcal



Geröstete Cashewnüsse
1/8 Tasse(n)- 104 kcal

Proteinergänzung(en)

165 kcal, 36g Eiweiß, 1g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake
1 1/2 Messlöffel- 164 kcal

Mittagessen

630 kcal, 25g Eiweiß, 31g netto Kohlenhydrate, 41g Fett



Einfacher Tofu
8 oz- 342 kcal



Mit Olivenöl beträufelte Zuckerschoten
163 kcal



Süßkartoffelpüree mit Butter
125 kcal

Abendessen

575 kcal, 41g Eiweiß, 12g netto Kohlenhydrate, 37g Fett



Brokkoli mit Butter
1 1/2 Tasse- 200 kcal



Gebackener Tofu
13 1/3 Unze(s)- 377 kcal

Day

6

1937 kcal ● 133g Protein (27%) ● 121g Fett (56%) ● 58g Kohlenhydrate (12%) ● 21g Ballaststoffe (4%)

Frühstück

345 kcal, 21g Eiweiß, 6g netto Kohlenhydrate, 26g Fett



Gebratener Grünkohl

61 kcal



Grünkohl und Eier

284 kcal

Snacks

220 kcal, 10g Eiweiß, 8g netto Kohlenhydrate, 16g Fett



Gurkenhäppchen mit Ziegenkäse

118 kcal



Geröstete Cashewnüsse

1/8 Tasse(n)- 104 kcal

Proteinergänzung(en)

165 kcal, 36g Eiweiß, 1g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake

1 1/2 Messlöffel- 164 kcal

Mittagessen

630 kcal, 25g Eiweiß, 31g netto Kohlenhydrate, 41g Fett



Einfacher Tofu

8 oz- 342 kcal



Mit Olivenöl beträufelte Zuckerschoten

163 kcal



Süßkartoffelpüree mit Butter

125 kcal

Abendessen

575 kcal, 41g Eiweiß, 12g netto Kohlenhydrate, 37g Fett



Brokkoli mit Butter

1 1/2 Tasse- 200 kcal



Gebackener Tofu

13 1/3 Unze(s)- 377 kcal

Day 7

1933 kcal ● 130g Protein (27%) ● 117g Fett (54%) ● 71g Kohlenhydrate (15%) ● 20g Ballaststoffe (4%)

Frühstück

345 kcal, 21g Eiweiß, 6g netto Kohlenhydrate, 26g Fett



[Gebratener Grünkohl](#)
61 kcal



[Grünkohl und Eier](#)
284 kcal

Snacks

220 kcal, 10g Eiweiß, 8g netto Kohlenhydrate, 16g Fett



[Gurkenhäppchen mit Ziegenkäse](#)
118 kcal



[Geröstete Cashewnüsse](#)
1/8 Tasse(n)- 104 kcal

Mittagessen

600 kcal, 19g Eiweiß, 33g netto Kohlenhydrate, 39g Fett



[Salat mit grünen Bohnen, Roter Bete und Kürbiskernen](#)
600 kcal

Abendessen

605 kcal, 45g Eiweiß, 23g netto Kohlenhydrate, 35g Fett



[Kürbiskerne](#)
183 kcal



[fettarmer griechischer Joghurt](#)
1 Becher- 155 kcal



[Einfacher Sardinensalat](#)
265 kcal

Proteinergänzung(en)

165 kcal, 36g Eiweiß, 1g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



[Proteinshake](#)
1 1/2 Messlöffel- 164 kcal

Obst und Fruchtsäfte

- Erdbeeren
3 1/2 Tasse, ganz (504g)

Milch- und Eierprodukte

- Ei(er)
18 groß (900g)
- Käsestange
4 Stange (112g)
- Parmesan
3/4 EL (4g)
- Schlagsahne
1/4 Tasse (mL)
- Butter
5/6 Stange (94g)
- Ziegenkäse
6 oz (169g)
- fettarmer aromatisierter griechischer Joghurt
1 Becher (je ca. 150 g) (150g)

Gemüse und Gemüseprodukte

- Frischer Ingwer
2 2/3 Scheiben (1" Durchm.) (6g)
- Brokkoli
2 Stängel (302g)
- Knoblauch
3 Zehe (9g)
- Schalotten
1 1/2 EL, gehackt (15g)
- Tomaten
1 mittel, ganz ($\varnothing \approx 6,0$ cm) (127g)
- Gefrorener Brokkoli
6 Tasse (546g)
- Gurke
3/4 Gurke (ca. 21 cm) (226g)
- Gefrorene Zuckerschoten
2 2/3 Tasse (384g)
- Süßkartoffeln
1 Süßkartoffel, 12,5 cm lang (210g)
- Kale-Blätter
3 1/2 Tasse, gehackt (140g)
- Vorgekochte Rote Bete (konserviert oder gekühlt)
2 1/2 Rote Bete(n) (125g)
- Frische grüne Bohnen
2 Tasse, 1/2" Stücke (188g)

Nuss- und Samenprodukte

Fisch- und Schalentierprodukte

- Lachs
3/4 lbs (340g)
- Garnelen, roh
6 oz (170g)
- Sardinen, in Öl (Konserven)
1 Dose (92g)

Getränke

- Wasser
2/3 Gallon (mL)
- Proteinpulver
10 1/2 Schöpfer (je ≈ 80 ml) (326g)

Getreide und Teigwaren

- ungekochte trockene Pasta
3 oz (86g)

Fette und Öle

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

Andere

- Gemischte Blattsalate
8 1/2 Tasse (255g)
- Tzatziki
3/8 Tasse(n) (84g)
- Gekaufte Vinaigrette, beliebiger Geschmack
1 1/2 EL (mL)

Süßwaren

- Zartbitterschokolade, 70–85 %
4 Quadrat(e) (40g)

Hülsenfrüchte und Hülsenfruchtprodukte

- Tempeh
1 3/4 lbs (794g)
- extra fester Tofu
1 2/3 lbs (756g)

- Kokosmilch (Dose)
1/2 Dose (mL)
- Walnüsse
4 EL, ohne Schale (25g)
- Gemischte Nüsse
1/3 Tasse (45g)
- Sesamsamen
5 TL (15g)
- Geröstete Cashews
6 EL (51g)
- geröstete Kürbiskerne, ungesalzen
2 1/3 oz (66g)

- Sojasauce
13 1/4 EL (mL)
- fester Tofu
1 lbs (454g)

Gewürze und Kräuter

- Salz
1 TL (3g)
- schwarzer Pfeffer
5 Prise (1g)
- getrockneter Dill
1/2 EL (2g)

Suppen, Saucen und Bratensoßen

- Frank's RedHot Sauce
6 EL (mL)
-

Frühstück 1 ↗

An Tag 1 und Tag 2 essen

Erdbeeren

1 3/4 Tasse(n) - 91 kcal ● 2g Protein ● 1g Fett ● 14g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Erdbeeren

1 3/4 Tasse, ganz (252g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Erdbeeren

3 1/2 Tasse, ganz (504g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Gekochte Eier

3 Ei(s) - 208 kcal ● 19g Protein ● 14g Fett ● 1g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Ei(er)

3 groß (150g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Ei(er)

6 groß (300g)

1. Hinweis: Vorgekochte Eier sind in vielen Supermärkten erhältlich, aber Sie können sie auch selbst aus rohen Eiern wie unten beschrieben zubereiten.
2. Die Eier in einen kleinen Topf geben und mit Wasser bedecken.
3. Das Wasser zum Kochen bringen und weiterkochen, bis die Eier die gewünschte Garstufe erreicht haben. Typischerweise 6–7 Minuten ab dem Kochpunkt für weichgekochte Eier und 8–10 Minuten für hartgekochte Eier.
4. Die Eier pellen, nach Geschmack würzen (Salz, Pfeffer, Sriracha sind gut) und essen.

Frühstück 2 ↗

An Tag 3, Tag 4 und Tag 5 essen

Ziegenkäse & Tomaten Mini-Ei-Muffin

4 Mini-Muffin(s) - 244 kcal ● 19g Protein ● 18g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Tomaten, gehackt

2 Scheibe(n), dünn/klein (30g)

Ziegenkäse

2 EL (28g)

Ei(er)

2 groß (100g)

Wasser

2 TL (mL)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Tomaten, gehackt

6 Scheibe(n), dünn/klein (90g)

Ziegenkäse

6 EL (84g)

Ei(er)

6 groß (300g)

Wasser

2 EL (mL)

1. Heize den Ofen auf 375°F (190°C) vor.
2. Verquirle Eier, Wasser und etwas Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel. Rühre Ziegenkäse und Tomate unter.
3. Verwende Silikon-Backförmchen oder fette ein Muffinblech mit Antihaft-Spray ein (nutze die gleiche Anzahl Muffins wie in den Rezeptdetails angegeben). Fülle die Muffinformen mit der Eimischung etwa halbhoch.
4. Backe 15 Minuten, bis das Ei gestockt und die Oberseite golden ist. Servieren.
5. Meal Prep Hinweis: Lass Reste auf Raumtemperatur abkühlen und verpacke sie dann oder lagere sie in einem luftdichten Behälter. Bewahre die Muffins bis zu 3–4 Tage im Kühlschrank auf. Alternativ einzelne Muffins einpacken und einfrieren. Zum Aufwärmen Muffins auspacken und kurz in der Mikrowelle erwärmen.

Frühstück 3 ↗

An Tag 6 und Tag 7 essen

Gebratener Grünkohl

61 kcal ● 1g Protein ● 5g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Öl

1 TL (mL)

Kale-Blätter

1 Tasse, gehackt (40g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Öl

2 TL (mL)

Kale-Blätter

2 Tasse, gehackt (80g)

1. Öl in einer Pfanne bei mittlerer bis niedriger Hitze erhitzen. Grünkohl hinzufügen und 3–5 Minuten sautieren, bis der Grünkohl weich ist und leicht glänzt. Mit einer Prise Salz und Pfeffer servieren.

Grünkohl und Eier

284 kcal ● 20g Protein ● 21g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Salz

1 1/2 Prise (1g)

Kale-Blätter

3/4 Tasse, gehackt (30g)

Ei(er)

3 groß (150g)

Öl

1/2 EL (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Salz

3 Prise (1g)

Kale-Blätter

1 1/2 Tasse, gehackt (60g)

Ei(er)

6 groß (300g)

Öl

1 EL (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 und Tag 2 essen

Garnelen-Scampi

523 kcal ● 25g Protein ● 31g Fett ● 34g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Garnelen, roh, geschält und entdarmt

3 oz (85g)

Knoblauch, fein gehackt

1 1/2 Zehe (5g)

Schalotten, fein gehackt

3/4 EL, gehackt (8g)

Parmesan

1 TL (2g)

Wasser

1/6 Tasse(n) (mL)

ungekochte trockene Pasta

1 1/2 oz (43g)

Schlagsahne

2 1/4 EL (mL)

Butter

1 1/2 EL (21g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Garnelen, roh, geschält und entdarmt

6 oz (170g)

Knoblauch, fein gehackt

3 Zehe (9g)

Schalotten, fein gehackt

1 1/2 EL, gehackt (15g)

Parmesan

3/4 EL (4g)

Wasser

3/8 Tasse(n) (mL)

ungekochte trockene Pasta

3 oz (86g)

Schlagsahne

1/4 Tasse (mL)

Butter

3 EL (43g)

1. Die Garnelen säubern und die Pasta nach Packungsanweisung kochen.
Während die Pasta kocht, Schalotte und Knoblauch fein hacken.
Wenn 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.
Knoblauch und Schalotte etwa 30 Sekunden in die Pfanne geben, um sie weich zu machen. Schnelles Arbeiten, damit die Garnelen nicht übergaren.
Sahne einrühren und erhitzen. Nach Wunsch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Sauce zu dick ist, etwas Wasser hinzufügen.
Die Pasta in den Topf geben und nur so lange erwärmen, bis die Pasta mit der Sauce bedeckt ist und die Nudeln wieder warm sind.
Auf eine Servierschale geben und nach Wunsch mit Parmesan bestreuen (optional).

Einfacher gemischter Blattsalat

68 kcal ● 1g Protein ● 5g Fett ● 4g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Salatdressing

1 1/2 EL (mL)

Gemischte Blattsalate

1 1/2 Tasse (45g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Salatdressing

3 EL (mL)

Gemischte Blattsalate

3 Tasse (90g)

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

Mittagessen 2 ↗

An Tag 3 und Tag 4 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.

Einfacher gemischter Blattsalat mit Tomaten

38 kcal ● 1g Protein ● 2g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Salatdressing

3/4 EL (mL)

Tomaten

2 EL Cherrytomaten (19g)

Gemischte Blattsalate

3/4 Tasse (23g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Salatdressing

1 1/2 EL (mL)

Tomaten

4 EL Cherrytomaten (37g)

Gemischte Blattsalate

1 1/2 Tasse (45g)

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

Mittagessen 3 ↗

An Tag 5 und Tag 6 essen

Einfacher Tofu

8 oz - 342 kcal ● 18g Protein ● 28g Fett ● 5g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

fester Tofu

1/2 lbs (227g)

Öl

4 TL (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

fester Tofu

1 lbs (454g)

Öl

2 2/3 EL (mL)

1. Tofu 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 er goldbraun und knusprig ist.

Mit Olivenöl beträufelte Zuckerschoten

163 kcal ● 5g Protein ● 10g Fett ● 8g Kohlenhydrate ● 6g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Olivenöl

2 TL (mL)

Gefrorene Zuckerschoten

1 1/3 Tasse (192g)

Salz

1 Prise (0g)

schwarzer Pfeffer

1 Prise (0g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Olivenöl

4 TL (mL)

Gefrorene Zuckerschoten

2 2/3 Tasse (384g)

Salz

2 Prise (1g)

schwarzer Pfeffer

2 Prise (0g)

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

Süßkartoffelpüree mit Butter

125 kcal ● 2g Protein ● 4g Fett ● 18g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Butter

1 TL (5g)

Süßkartoffeln

1/2 Süßkartoffel, 12,5 cm lang
(105g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Butter

2 TL (9g)

Süßkartoffeln

1 Süßkartoffel, 12,5 cm lang (210g)

1. Süßkartoffeln mit einer Gabel ein paar Mal einstechen, damit sie ablüften, und bei hoher Leistung etwa 5–10 Minuten in der Mikrowelle garen, bis die Süßkartoffel durchgehend weich ist. Zum leichten Abkühlen beiseitestellen.
2. Wenn sie kühl genug sind, die Schale entfernen und wegwerfen. Das Fruchtfleisch in eine kleine Schüssel geben und mit der Rückseite einer Gabel zu einem glatten Püree zerdrücken. Mit einer Prise Salz abschmecken, mit Butter beträufeln und servieren.

Mittagessen 4 ↗

An Tag 7 essen

Salat mit grünen Bohnen, Roter Bete und Kürbiskernen

600 kcal ● 19g Protein ● 39g Fett ● 33g Kohlenhydrate ● 12g Ballaststoffe



Vorgekochte Rote Bete (konserviert oder gekühlt), gehackt

2 1/2 Rote Bete(n) (125g)

Frische grüne Bohnen, Enden abgeschnitten und entsorgt

2 Tasse, 1/2" Stücke (188g)

Balsamico-Vinaigrette

5 EL (mL)

geröstete Kürbiskerne, ungesalzen

5 EL (37g)

Gemischte Blattsalate

2 1/2 Tasse (75g)

1. Grüne Bohnen in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Zum Kochen bringen und 4–7 Minuten garen. Abgießen, mit kaltem Wasser abspülen und beiseitestellen.
2. Salat mit Blattsalaten, grünen Bohnen und Roter Bete anrichten. Mit Kürbiskernen bestreuen, Balsamico-Vinaigrette darüberträufeln und servieren.

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

1/8 Tasse(n) - 87 kcal ● 2g Protein ● 8g Fett ● 1g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Walnüsse

2 EL, ohne Schale (13g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Walnüsse

4 EL, ohne Schale (25g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Snacks 2 ↗

An Tag 3 und Tag 4 essen

Dunkle Schokolade

2 Quadrat(e) - 120 kcal ● 2g Protein ● 9g Fett ● 7g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Zartbitterschokolade, 70–85 %

2 Quadrat(e) (20g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Zartbitterschokolade, 70–85 %

4 Quadrat(e) (40g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Gemischte Nüsse

1/6 Tasse(n) - 145 kcal ● 4g Protein ● 12g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Gemischte Nüsse
2 2/3 EL (22g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Gemischte Nüsse
1/3 Tasse (45g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Snacks 3 ↗

An Tag 5, Tag 6 und Tag 7 essen

Gurkenhäppchen mit Ziegenkäse

118 kcal ● 7g Protein ● 9g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Gurke, in Scheiben geschnitten
1/4 Gurke (ca. 21 cm) (75g)
Ziegenkäse
1 oz (28g)
getrockneter Dill
4 Prise (1g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Gurke, in Scheiben geschnitten
3/4 Gurke (ca. 21 cm) (226g)
Ziegenkäse
3 oz (85g)
getrockneter Dill
1/2 EL (2g)

Geröstete Cashewnüsse

1/8 Tasse(n) - 104 kcal ● 3g Protein ● 8g Fett ● 5g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Geröstete Cashews
2 EL (17g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Geröstete Cashews
6 EL (51g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Abendessen 1 ↗

An Tag 1 und Tag 2 essen

Lachs & Kokos-Ingwer-Brokkoli

6 oz Lachs - 632 kcal ● 41g Protein ● 46g Fett ● 9g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Frischer Ingwer, geschält und dünn geschnitten
1/2 Scheiben (1" Durchm.) (1g)

Brokkoli, in Röschen zerteilt
1 Stängel (151g)

Kokosmilch (Dose)
1/4 Dose (mL)

Lachs

6 oz (170g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Frischer Ingwer, geschält und dünn geschnitten
1 Scheiben (1" Durchm.) (2g)

Brokkoli, in Röschen zerteilt
2 Stängel (302g)

Kokosmilch (Dose)
1/2 Dose (mL)

Lachs

3/4 lbs (340g)

- Den Ofen auf 350 °F (180 °C) vorheizen. Ein Backblech einfetten und den Lachs mit der Hautseite nach unten darauflegen. Den Lachs mit einer Prise Salz/Pfeffer würzen. 12–18 Minuten backen oder bis der Lachs durchgegart ist. Beiseitestellen.
- In der Zwischenzeit eine Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Kokosmilch, Ingwerscheiben und Brokkoliröschen hinzufügen und offen etwa 7 Minuten köcheln lassen.
- Lachs und Brokkoli anrichten. Servieren.

Abendessen 2 ↗

An Tag 3 und Tag 4 essen

Mit Olivenöl beträufelter Brokkoli

1 1/2 Tasse(n) - 105 kcal ● 4g Protein ● 7g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Olivenöl
1/2 EL (mL)

Gefrorener Brokkoli
1 1/2 Tasse (137g)

Salz
3/4 Prise (0g)

schwarzer Pfeffer
3/4 Prise (0g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Olivenöl
1 EL (mL)

Gefrorener Brokkoli
3 Tasse (273g)

Salz
1 1/2 Prise (1g)

schwarzer Pfeffer
1 1/2 Prise (0g)

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

Buffalo-Tempeh mit Tzatziki

471 kcal ● 39g Protein ● 22g Fett ● 17g Kohlenhydrate ● 12g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Tempeh, grob gehackt
6 oz (170g)
Öl
3/4 EL (mL)
Tzatziki
1/6 Tasse(n) (42g)
Frank's RedHot Sauce
3 EL (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Tempeh, grob gehackt
3/4 lbs (340g)
Öl
1 1/2 EL (mL)
Tzatziki
3/8 Tasse(n) (84g)
Frank's RedHot Sauce
6 EL (mL)

1. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Tempeh mit etwas Salz hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren braten, bis es knusprig ist.
2. Hitze reduzieren. Die scharfe Sauce eingießen. Kochen, bis die Sauce eindickt, etwa 2–3 Minuten.
3. Tofu mit Tzatziki servieren.

Abendessen 3 ↗

An Tag 5 und Tag 6 essen

Brokkoli mit Butter

1 1/2 Tasse - 200 kcal ● 4g Protein ● 17g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Butter
1 1/2 EL (21g)
schwarzer Pfeffer
3/4 Prise (0g)
Gefrorener Brokkoli
1 1/2 Tasse (137g)
Salz
3/4 Prise (0g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Butter
3 EL (43g)
schwarzer Pfeffer
1 1/2 Prise (0g)
Gefrorener Brokkoli
3 Tasse (273g)
Salz
1 1/2 Prise (1g)

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

Gebackener Tofu

13 1/3 Unze(s) - 377 kcal ● 37g Protein ● 20g Fett ● 9g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Frischer Ingwer, geschält und gerieben

5/6 Scheiben (1" Durchm.) (2g)

extra fester Tofu

13 1/3 oz (378g)

Sesamsamen

2 1/2 TL (8g)

Sojasauce

6 2/3 EL (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Frischer Ingwer, geschält und gerieben

1 2/3 Scheiben (1" Durchm.) (4g)

extra fester Tofu

1 2/3 lbs (756g)

Sesamsamen

5 TL (15g)

Sojasauce

13 1/3 EL (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 4 ↗

An Tag 7 essen

Kürbiskerne

183 kcal ● 9g Protein ● 15g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



geröstete Kürbiskerne, ungesalzen

4 EL (30g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

fettarmer griechischer Joghurt

1 Becher - 155 kcal ● 12g Protein ● 4g Fett ● 16g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe

Ergibt 1 Becher



fettarmer aromatisierter griechischer Joghurt

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

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Einfacher Sardinensalat

265 kcal ● 24g Protein ● 17g Fett ● 4g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Gekaufte Vinaigrette, beliebiger Geschmack
1 1/2 EL (mL)
Sardinen, in Öl (Konserven), abgetropft
1 Dose (92g)
Gemischte Blattsalate
1 1/2 Tasse (45g)

1. Lege einen Teller mit Blattsalat aus und gib Sardinen darauf. Beträufle alles mit Vinaigrette und serviere.

Proteinergänzung(en) ↗

Täglich essen

Proteinshake

1 1/2 Messlöffel - 164 kcal ● 36g Protein ● 1g Fett ● 1g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Wasser
1 1/2 Tasse(n) (mL)
Proteinpulver
1 1/2 Schöpfer (je ≈80 ml) (47g)

Für alle 7 Mahlzeiten:

Wasser
10 1/2 Tasse(n) (mL)
Proteinpulver
10 1/2 Schöpfer (je ≈80 ml) (326g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.