

Meal Plan - 1800 Kalorien pescetarischer 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 1792 kcal ● 116g Protein (26%) ● 96g Fett (48%) ● 80g Kohlenhydrate (18%) ● 37g Ballaststoffe (8%)

Frühstück

235 kcal, 18g Eiweiß, 15g netto Kohlenhydrate, 10g Fett



[Schoko-Erdnuss-Protein-Haferbrei](#)
234 kcal

Snacks

235 kcal, 9g Eiweiß, 28g netto Kohlenhydrate, 8g Fett



[Trauben](#)
44 kcal



[Gebackene Chips](#)
12 Chips- 122 kcal



[Gekochte Eier](#)
1 Ei(s)- 69 kcal

Proteinergänzung(en)

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



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

Mittagessen

590 kcal, 28g Eiweiß, 16g netto Kohlenhydrate, 38g Fett



[Einfaches Tempeh](#)
4 oz- 295 kcal



[Tomaten-Avocado-Salat](#)
293 kcal

Abendessen

570 kcal, 24g Eiweiß, 20g netto Kohlenhydrate, 39g Fett



[Würziger Sriracha-Erdnuss-Tofu](#)
341 kcal



[Einfacher Grünkohl-Avocado-Salat](#)
230 kcal

Day
2

1781 kcal ● 127g Protein (28%) ● 38g Fett (19%) ● 195g Kohlenhydrate (44%) ● 39g Ballaststoffe (9%)

Frühstück

235 kcal, 18g Eiweiß, 15g netto Kohlenhydrate, 10g Fett



Schoko-Erdnuss-Protein-Haferbrei
234 kcal

Snacks

235 kcal, 9g Eiweiß, 28g netto Kohlenhydrate, 8g Fett



Trauben
44 kcal



Gebackene Chips
12 Chips- 122 kcal



Gekochte Eier
1 Ei(s)- 69 kcal

Proteinergänzung(en)

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



Proteinshake
1 1/2 Messlöffel- 164 kcal

Mittagessen

620 kcal, 29g Eiweiß, 92g netto Kohlenhydrate, 6g Fett



Honigglasierte Karotten
85 kcal



BBQ Blumenkohl-Wings
535 kcal

Abendessen

530 kcal, 34g Eiweiß, 59g netto Kohlenhydrate, 13g Fett



Pitabrot
2 Pitabrot(e)- 156 kcal



Vegane Wurst
1 Wurst(en)- 268 kcal



Apfel
1 Apfel(s)- 105 kcal

Day
3

1862 kcal ● 120g Protein (26%) ● 41g Fett (20%) ● 214g Kohlenhydrate (46%) ● 39g Ballaststoffe (8%)

Frühstück

315 kcal, 11g Eiweiß, 34g netto Kohlenhydrate, 13g Fett



Großer Müsliriegel
1 Riegel(n)- 176 kcal



Grapefruit
1/2 Grapefruit- 59 kcal



Einfache Spiegeleier
1 Ei- 80 kcal

Snacks

235 kcal, 9g Eiweiß, 28g netto Kohlenhydrate, 8g Fett



Trauben
44 kcal



Gebackene Chips
12 Chips- 122 kcal



Gekochte Eier
1 Ei(s)- 69 kcal

Proteinergänzung(en)

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



Proteinshake
1 1/2 Messlöffel- 164 kcal

Mittagessen

620 kcal, 29g Eiweiß, 92g netto Kohlenhydrate, 6g Fett



Honigglasierte Karotten
85 kcal



BBQ Blumenkohl-Wings
535 kcal

Abendessen

530 kcal, 34g Eiweiß, 59g netto Kohlenhydrate, 13g Fett



Pitabrot
2 Pitabrot(e)- 156 kcal



Vegane Wurst
1 Wurst(en)- 268 kcal



Apfel
1 Apfel(s)- 105 kcal

Day 4 1777 kcal ● 121g Protein (27%) ● 92g Fett (46%) ● 91g Kohlenhydrate (21%) ● 26g Ballaststoffe (6%)

Frühstück

315 kcal, 11g Eiweiß, 34g netto Kohlenhydrate, 13g Fett



Großer Müsliriegel
1 Riegel(n)- 176 kcal



Grapefruit
1/2 Grapefruit- 59 kcal



Einfache Spiegeleier
1 Ei- 80 kcal

Snacks

200 kcal, 8g Eiweiß, 6g netto Kohlenhydrate, 15g Fett



Karottensticks
1 Karotte(n)- 27 kcal



Käse- und Guacamole-Tacos
1 Taco(s)- 175 kcal

Proteinergänzung(en)

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



Proteinshake
1 1/2 Messlöffel- 164 kcal

Mittagessen

580 kcal, 27g Eiweiß, 36g netto Kohlenhydrate, 31g Fett



Tempeh-Bacon-&-Avocado-Bagel
1/2 Bagel(s)- 349 kcal



Geröstete Erdnüsse
1/4 Tasse(n)- 230 kcal

Abendessen

515 kcal, 38g Eiweiß, 14g netto Kohlenhydrate, 32g Fett



Einfacher Grünkohl-Avocado-Salat
115 kcal



Honig-Dijon-Lachs
6 oz- 402 kcal

Day 5 1802 kcal ● 120g Protein (27%) ● 71g Fett (36%) ● 141g Kohlenhydrate (31%) ● 30g Ballaststoffe (7%)

Frühstück

295 kcal, 13g Eiweiß, 41g netto Kohlenhydrate, 8g Fett



Grapefruit
1/2 Grapefruit- 59 kcal



Waffeln & griechischer Joghurt
2 Waffel(n)- 237 kcal

Snacks

200 kcal, 8g Eiweiß, 6g netto Kohlenhydrate, 15g Fett



Karottensticks
1 Karotte(n)- 27 kcal



Käse- und Guacamole-Tacos
1 Taco(s)- 175 kcal

Proteinergänzung(en)

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



Proteinshake
1 1/2 Messlöffel- 164 kcal

Mittagessen

580 kcal, 27g Eiweiß, 36g netto Kohlenhydrate, 31g Fett



Tempeh-Bacon-&-Avocado-Bagel
1/2 Bagel(s)- 349 kcal



Geröstete Erdnüsse
1/4 Tasse(n)- 230 kcal

Abendessen

560 kcal, 35g Eiweiß, 57g netto Kohlenhydrate, 17g Fett



Couscous
251 kcal



Einfacher Grünkohl-Avocado-Salat
173 kcal



Einfache Garnelen
4 oz- 137 kcal

Day
6

1834 kcal ● 115g Protein (25%) ● 59g Fett (29%) ● 176g Kohlenhydrate (38%) ● 34g Ballaststoffe (7%)

Frühstück

295 kcal, 13g Eiweiß, 41g netto Kohlenhydrate, 8g Fett



Grapefruit

1/2 Grapefruit- 59 kcal



Waffeln & griechischer Joghurt

2 Waffel(n)- 237 kcal

Snacks

245 kcal, 7g Eiweiß, 28g netto Kohlenhydrate, 10g Fett



Brezeln

110 kcal



Gemischte Nüsse

1/8 Tasse(n)- 109 kcal



Karottensticks

1 Karotte(n)- 27 kcal

Proteinergänzung(en)

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



Proteinshake

1 1/2 Messlöffel- 164 kcal

Mittagessen

565 kcal, 27g Eiweiß, 66g netto Kohlenhydrate, 14g Fett



Geröstete Karotten

3 Karotte(s)- 158 kcal



Couscous

151 kcal



Veggie-Burger-Patty

2 Patty- 254 kcal

Abendessen

565 kcal, 32g Eiweiß, 39g netto Kohlenhydrate, 27g Fett



Tomaten-Avocado-Salat

117 kcal



Süßkartoffelpüree mit Butter

249 kcal



Einfacher gebratener Kabeljau

5 1/3 oz- 198 kcal

Day
7

1834 kcal ● 115g Protein (25%) ● 59g Fett (29%) ● 176g Kohlenhydrate (38%) ● 34g Ballaststoffe (7%)

Frühstück

295 kcal, 13g Eiweiß, 41g netto Kohlenhydrate, 8g Fett



Grapefruit

1/2 Grapefruit- 59 kcal



Waffeln & griechischer Joghurt

2 Waffel(n)- 237 kcal

Snacks

245 kcal, 7g Eiweiß, 28g netto Kohlenhydrate, 10g Fett



Brezeln

110 kcal



Gemischte Nüsse

1/8 Tasse(n)- 109 kcal



Karottensticks

1 Karotte(n)- 27 kcal

Proteinergänzung(en)

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



Proteinshake

1 1/2 Messlöffel- 164 kcal

Mittagessen

565 kcal, 27g Eiweiß, 66g netto Kohlenhydrate, 14g Fett



Geröstete Karotten

3 Karotte(s)- 158 kcal



Couscous

151 kcal



Veggie-Burger-Patty

2 Patty- 254 kcal

Abendessen

565 kcal, 32g Eiweiß, 39g netto Kohlenhydrate, 27g Fett



Tomaten-Avocado-Salat

117 kcal



Süßkartoffelpüree mit Butter

249 kcal



Einfacher gebratener Kabeljau

5 1/3 oz- 198 kcal

Andere

- ☐ Proteinpulver, Schokolade
1 Schöpfer (je ≈80 ml) (31g)
- ☐ Sriracha-Chilisauce
3/4 EL (11g)
- ☐ Gebackene Chips, beliebiger Geschmack
36 Crips (84g)
- ☐ Nährhefe
1 Tasse (60g)
- ☐ vegane Wurst
2 Würstchen (200g)
- ☐ Guacamole, abgepackt
4 EL (62g)
- ☐ Veggie-Burger-Patty
4 Patty (284g)

Hülsenfrüchte und Hülsenfruchtprodukte

- ☐ Erdnussbutter
3 EL (48g)
- ☐ Sojasauce
1 TL (mL)
- ☐ fester Tofu
1/2 lbs (198g)
- ☐ Tempeh
1/2 lbs (227g)
- ☐ geröstete Erdnüsse
1/2 Tasse (73g)

Getränke

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

Frühstückscerealien

- ☐ Haferflocken (zarte Haferflocken)
1/2 Tasse (41g)

Fette und Öle

- ☐ Öl
1 1/2 oz (mL)
- ☐ Olivenöl
1 oz (mL)

Gemüse und Gemüseprodukte

Milch- und Eierprodukte

- ☐ Ei(er)
5 groß (250g)
- ☐ Butter
5 TL (23g)
- ☐ Cheddar
1/2 Tasse, gerieben (57g)
- ☐ Griechischer Joghurt (fettfrei, natur)
3/4 Tasse (210g)

Gewürze und Kräuter

- ☐ schwarzer Pfeffer
1/2 TL, gemahlen (1g)
- ☐ Salz
1/2 EL (10g)
- ☐ Knoblauchpulver
1/2 TL (2g)
- ☐ Dijon-Senf
1 EL (15g)
- ☐ Zwiebelpulver
1 Prise (0g)
- ☐ Gemahlener Kreuzkümmel
1 Prise (0g)

Süßwaren

- ☐ Honig
1 EL (21g)

Suppen, Saucen und Bratensoßen

- ☐ Barbecue-Soße
1 Tasse (286g)

Backwaren

- ☐ Pita-Brot
4 kleines Pita (Ø 10,2 cm) (112g)
- ☐ Bagel
1 mittlerer Bagel (Ø 9–10 cm) (105g)
- ☐ Tiefkühlwaffeln
6 Waffeln (210g)

Snacks

- ☐ großer Müsliriegel
2 Riegel (74g)
- ☐ harte, gesalzene Brezeln
2 oz (57g)

- ☐ Knoblauch
1 1/2 Zehe (5g)
- ☐ Kale-Blätter
1 Bund (191g)
- ☐ Tomaten
1 mittel, ganz (Ø ≈6,0 cm) (138g)
- ☐ Zwiebel
2 1/4 EL, fein gehackt (34g)
- ☐ Karotten
15 mittel (903g)
- ☐ Blumenkohl
4 Kopf klein (Durchm. 4") (1060g)
- ☐ Süßkartoffeln
2 Süßkartoffel, 12,5 cm lang (420g)

Obst und Fruchtsäfte

- ☐ Zitrone
1 klein (65g)
 - ☐ Avocados
2 3/4 Avocado(s) (553g)
 - ☐ Trauben
2 1/4 Tasse (207g)
 - ☐ Limettensaft
2 1/4 EL (mL)
 - ☐ Zitronensaft
1/2 EL (mL)
 - ☐ Äpfel
2 mittel (Durchm. 3") (364g)
 - ☐ Grapefruit
2 1/2 groß (ca. 4,5" Durchm.) (830g)
-

Fisch- und Schalentierprodukte

- ☐ Lachs
1 Filet(s) (je ca. 170 g) (170g)
- ☐ Garnelen, roh
4 oz (113g)
- ☐ Kabeljau, roh
2/3 lbs (302g)

Getreide und Teigwaren

- ☐ Instant-Couscous, gewürzt
1 Schachtel (≈165 g) (151g)

Nuss- und Samenprodukte

- ☐ Gemischte Nüsse
4 EL (34g)

Frühstück 1 [↗](#)

An Tag 1 und Tag 2 essen

Schoko-Erdnuss-Protein-Haferbrei

234 kcal ● 18g Protein ● 10g Fett ● 15g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Proteinpulver, Schokolade

1/2 Schöpfer (je ≈80 ml) (16g)

Erdnussbutter

1 EL (16g)

Wasser

1/2 Tasse(n) (mL)

Haferflocken (zarte Haferflocken)

4 EL (20g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Proteinpulver, Schokolade

1 Schöpfer (je ≈80 ml) (31g)

Erdnussbutter

2 EL (32g)

Wasser

1 Tasse(n) (mL)

Haferflocken (zarte Haferflocken)

1/2 Tasse (41g)

1. Haferflocken und Wasser nach Packungsanweisung zubereiten.\r\nWenn fertig, Proteinpulver und Erdnussbutter einrühren.\r\nServieren.

Frühstück 2 [↗](#)

An Tag 3 und Tag 4 essen

Großer Müsliriegel

1 Riegel(n) - 176 kcal ● 4g Protein ● 7g Fett ● 22g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

großer Müsliriegel

1 Riegel (37g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

großer Müsliriegel

2 Riegel (74g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Grapefruit

1/2 Grapefruit - 59 kcal ● 1g Protein ● 0g Fett ● 12g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Grapefruit
1/2 groß (ca. 4,5" Durchm.) (166g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Grapefruit
1 groß (ca. 4,5" Durchm.) (332g)

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)

Einfache Spiegeleier

1 Ei - 80 kcal ● 6g Protein ● 6g Fett ● 0g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Öl
1/4 TL (mL)
Ei(er)
1 groß (50g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Öl
1/2 TL (mL)
Ei(er)
2 groß (100g)

1. Öl in einer Pfanne bei mittlerer bis niedriger Hitze erhitzen.
2. Eier in die Pfanne aufschlagen und braten, bis das Eiweiß nicht mehr flüssig ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

Frühstück 3 [🔗](#)

An Tag 5, Tag 6 und Tag 7 essen

Grapefruit

1/2 Grapefruit - 59 kcal ● 1g Protein ● 0g Fett ● 12g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Grapefruit
1/2 groß (ca. 4,5" Durchm.) (166g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Grapefruit
1 1/2 groß (ca. 4,5" Durchm.)
(498g)

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)

Waffeln & griechischer Joghurt

2 Waffel(n) - 237 kcal ● 12g Protein ● 8g Fett ● 29g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Griechischer Joghurt (fettfrei, natur)
4 EL (70g)
Tiefkühlwaffeln
2 Waffeln (70g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Griechischer Joghurt (fettfrei, natur)
3/4 Tasse (210g)
Tiefkühlwaffeln
6 Waffeln (210g)

1. Toast die Waffeln nach Packungsanweisung.
2. Verteile griechischen Joghurt auf den Waffeln. Optional kannst du die Waffel halbieren und ein Waffel-Joghurt-Sandwich machen. Servieren.

Mittagessen 1 [↗](#)

An Tag 1 essen

Einfaches Tempeh

4 oz - 295 kcal ● 24g Protein ● 15g Fett ● 8g Kohlenhydrate ● 8g Ballaststoffe



Ergibt 4 oz

Öl
2 TL (mL)
Tempeh
4 oz (113g)

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.

Tomaten-Avocado-Salat

293 kcal ● 4g Protein ● 23g Fett ● 8g Kohlenhydrate ● 10g Ballaststoffe



Tomaten, gewürfelt
5/8 mittel, ganz (Ø ≈6,0 cm) (77g)
schwarzer Pfeffer
1/3 TL, gemahlen (1g)
Salz
1/3 TL (2g)
Knoblauchpulver
1/3 TL (1g)
Olivenöl
1 TL (mL)
Avocados, gewürfelt
5/8 Avocado(s) (126g)
Limettensaft
1 1/4 EL (mL)
Zwiebel
1 1/4 EL, fein gehackt (19g)

1. Gehackte Zwiebeln und Limettensaft in eine Schüssel geben. Einige Minuten stehen lassen, damit die Schärfe der Zwiebel mildert.
2. Inzwischen Avocado und Tomate vorbereiten.
3. Würfelige Avocado, gewürfelte Tomate, Öl und alle Gewürze zu den Zwiebeln und Limette geben; verrühren, bis alles bedeckt ist.
4. Gekühlt servieren.

Mittagessen 2 [↗](#)

An Tag 2 und Tag 3 essen

Honigglasierte Karotten

85 kcal ● 1g Protein ● 2g Fett ● 12g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Zitronensaft
1/4 EL (mL)
Salz
1/2 Prise (0g)
Honig
1/4 EL (5g)
Wasser
1/8 Tasse(n) (mL)
Karotten
4 oz (113g)
Butter
4 Prise (2g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Zitronensaft
1/2 EL (mL)
Salz
1 Prise (1g)
Honig
1/2 EL (11g)
Wasser
1/6 Tasse(n) (mL)
Karotten
1/2 lbs (227g)
Butter
1 TL (5g)

1. Wenn ganze Karotten verwendet werden, in Streifen schneiden, die den Maßen von Babykarotten ähneln.
2. In einer großen Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze Wasser, Karotten, Butter, Salz und Honig kombinieren. Zugedeckt etwa 5–7 Minuten kochen, bis sie zart sind.
3. Aufdecken und weiterkochen, dabei häufig umrühren, bis die Flüssigkeit eine sirupartige Konsistenz hat (einige Minuten).
4. Zitronensaft einrühren.
5. Servieren.

BBQ Blumenkohl-Wings

535 kcal ● 28g Protein ● 4g Fett ● 80g Kohlenhydrate ● 17g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Blumenkohl

2 Kopf klein (Durchm. 4") (530g)

Nährhefe

1/2 Tasse (30g)

Salz

4 Prise (3g)

Barbecue-Soße

1/2 Tasse (143g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Blumenkohl

4 Kopf klein (Durchm. 4") (1060g)

Nährhefe

1 Tasse (60g)

Salz

1 TL (6g)

Barbecue-Soße

1 Tasse (286g)

1. Ofen auf 230 °C (450 °F) vorheizen. Blumenkohl abspülen und in Röschen zerteilen – beiseitestellen.
2. In einer Schüssel Nährhefe und Salz mischen. Mit etwas Wasser zu einer fast pastösen Konsistenz verrühren.
3. Röschen in die Schüssel geben und so vermengen, dass alle Seiten bedeckt sind. Auf ein gefettetes Backblech legen.
4. 25–30 Minuten backen, bis sie knusprig sind. Aus dem Ofen nehmen und beiseitestellen.
5. Barbecue-Sauce in eine mikrowellengeeignete Schüssel geben und kurz erwärmen.
6. Röschen mit BBQ-Sauce vermengen. Servieren.

Mittagessen 3 [↗](#)

An Tag 4 und Tag 5 essen

Tempeh-Bacon-&-Avocado-Bagel

1/2 Bagel(s) - 349 kcal ● 19g Protein ● 13g Fett ● 32g Kohlenhydrate ● 9g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Tempeh, in Streifen geschnitten

2 oz (57g)

Avocados, in Scheiben geschnitten

1/4 Avocado(s) (50g)

Zwiebelpulver

1/2 Prise (0g)

Öl

1/4 TL (mL)

Gemahlener Kreuzkümmel

1/2 Prise (0g)

Bagel

1/2 mittlerer Bagel (Ø 9–10 cm) (53g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Tempeh, in Streifen geschnitten

4 oz (113g)

Avocados, in Scheiben geschnitten

1/2 Avocado(s) (101g)

Zwiebelpulver

1 Prise (0g)

Öl

1/2 TL (mL)

Gemahlener Kreuzkümmel

1 Prise (0g)

Bagel

1 mittlerer Bagel (Ø 9–10 cm) (105g)

1. Bagel toasten (optional).
2. Tempeh mit Öl bestreichen und gleichmäßig mit den Gewürzen sowie einer Prise Salz bestreuen. In einer Pfanne ein paar Minuten braten, bis es goldbraun ist.
3. Avocado und Tempeh auf dem Bagel schichten und servieren.

Geröstete Erdnüsse

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



Translation missing:
de.for_single_meal

geröstete Erdnüsse
4 EL (37g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

geröstete Erdnüsse
1/2 Tasse (73g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Mittagessen 4 [↗](#)

An Tag 6 und Tag 7 essen

Geröstete Karotten

3 Karotte(s) - 158 kcal ● 2g Protein ● 8g Fett ● 15g Kohlenhydrate ● 6g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Karotten, in Scheiben geschnitten
3 groß (216g)
Öl
1/2 EL (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Karotten, in Scheiben geschnitten
6 groß (432g)
Öl
1 EL (mL)

1. Den Ofen auf 400 °F (200 °C) vorheizen.
2. Die in Scheiben geschnittenen Karotten auf ein Backblech legen, mit Öl und einer Prise Salz vermengen. Gleichmäßig verteilen und etwa 30 Minuten rösten, bis sie weich sind. Servieren.

Couscous

151 kcal ● 5g Protein ● 0g Fett ● 30g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Instant-Couscous, gewürzt
1/4 Schachtel (≈165 g) (41g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Instant-Couscous, gewürzt
1/2 Schachtel (≈165 g) (82g)

1. Den Anweisungen auf der Verpackung folgen.

Veggie-Burger-Patty

2 Patty - 254 kcal ● 20g Protein ● 6g Fett ● 22g Kohlenhydrate ● 8g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Veggie-Burger-Patty
2 Patty (142g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Veggie-Burger-Patty
4 Patty (284g)

1. Den Burger nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Servieren.

Snacks 1 [↗](#)

An Tag 1, Tag 2 und Tag 3 essen

Trauben

44 kcal ● 1g Protein ● 0g Fett ● 7g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Trauben
3/4 Tasse (69g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Trauben
2 1/4 Tasse (207g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Gebackene Chips

12 Chips - 122 kcal ● 2g Protein ● 3g Fett ● 21g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Gebackene Chips, beliebiger Geschmack
12 Crips (28g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Gebackene Chips, beliebiger Geschmack
36 Crips (84g)

1. Guten Appetit.

Gekochte Eier

1 Ei(s) - 69 kcal ● 6g Protein ● 5g Fett ● 0g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Ei(er)
1 groß (50g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Ei(er)
3 groß (150g)

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.

Snacks 2 [↗](#)

An Tag 4 und Tag 5 essen

Karottensticks

1 Karotte(n) - 27 kcal ● 1g Protein ● 0g Fett ● 4g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Karotten
1 mittel (61g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Karotten
2 mittel (122g)

1. Karotten in Stifte schneiden und servieren.

Käse- und Guacamole-Tacos

1 Taco(s) - 175 kcal ● 8g Protein ● 14g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Guacamole, abgepackt
2 EL (31g)
Cheddar
4 EL, gerieben (28g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Guacamole, abgepackt
4 EL (62g)
Cheddar
1/2 Tasse, gerieben (57g)

1. Eine kleine Antihalt-Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und mit Antihaltsspray einsprühen.
2. Den Käse (je 1/4 Tasse pro Taco) in die Pfanne in kreisrunden Portionen streuen.
3. Den Käse etwa eine Minute braten. Die Ränder sollten knusprig sein, während die Mitte noch blubbert und weich ist. Mit einem Spatel den Käse auf einen Teller heben.
4. Schnell die Guacamole in die Mitte geben und den Käse vorsichtig zusammenklappen, bevor er hart wird, sodass eine Taco-Schale entsteht.
5. Servieren.

Snacks 3 [↗](#)

An Tag 6 und Tag 7 essen

Brezeln

110 kcal ● 3g Protein ● 1g Fett ● 22g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

harte, gesalzene Brezeln
1 oz (28g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

harte, gesalzene Brezeln
2 oz (57g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Gemischte Nüsse

1/8 Tasse(n) - 109 kcal ● 3g Protein ● 9g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Gemischte Nüsse
2 EL (17g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Gemischte Nüsse
4 EL (34g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Karottensticks

1 Karotte(n) - 27 kcal ● 1g Protein ● 0g Fett ● 4g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Karotten

1 mittel (61g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Karotten

2 mittel (122g)

1. Karotten in Stifte schneiden und servieren.

Abendessen 1 [↗](#)

An Tag 1 essen

Würziger Sriracha-Erdnuss-Tofu

341 kcal ● 20g Protein ● 24g Fett ● 10g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Öl

1/2 EL (mL)

Wasser

1/6 Tasse(n) (mL)

Sojasauce

1 TL (mL)

Erdnussbutter

1 EL (16g)

Sriracha-Chilisauce

3/4 EL (11g)

Knoblauch, fein gehackt

1 Zehe (3g)

fester Tofu, trockengetupft und gewürfelt

1/2 lbs (198g)

1. Sriracha, Erdnussbutter, Knoblauch, Sojasauce, Wasser und etwas Salz in einer kleinen Schüssel verrühren. Beiseite stellen.
2. Öl in einer Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen. Gewürfelten Tofu braten, bis er knusprig ist, dabei gelegentlich umrühren.
3. Die Sauce in die Pfanne gießen und häufig umrühren. Kochen, bis die Sauce reduziert ist und stellenweise knusprig wird, etwa 4–5 Minuten.
4. Servieren.

Einfacher Grünkohl-Avocado-Salat

230 kcal ● 5g Protein ● 15g Fett ● 9g Kohlenhydrate ● 9g Ballaststoffe



Zitrone, ausgepresst
1/2 klein (29g)
Avocados, gehackt
1/2 Avocado(s) (101g)
Kale-Blätter, gehackt
1/2 Bund (85g)

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

Abendessen 2 [↗](#)

An Tag 2 und Tag 3 essen

Pitabrot

2 Pitabrot(e) - 156 kcal ● 6g Protein ● 1g Fett ● 28g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Pita-Brot

2 kleines Pita (Ø 10,2 cm) (56g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Pita-Brot

4 kleines Pita (Ø 10,2 cm) (112g)

1. Pita in Dreiecke schneiden und servieren. Optional können Pitas in der Mikrowelle oder in einem warmen Ofen/Toasterofen erwärmt werden.

Vegane Wurst

1 Wurst(en) - 268 kcal ● 28g Protein ● 12g Fett ● 11g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

vegane Wurst

1 Würstchen (100g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

vegane Wurst

2 Würstchen (200g)

1. Nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Servieren.

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.

Abendessen 3 [↗](#)

An Tag 4 essen

Einfacher Grünkohl-Avocado-Salat

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



Zitrone, ausgepresst

1/4 klein (15g)

Avocados, gehackt

1/4 Avocado(s) (50g)

Kale-Blätter, gehackt

1/4 Bund (43g)

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

Honig-Dijon-Lachs

6 oz - 402 kcal ● 35g Protein ● 24g Fett ● 9g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Ergibt 6 oz

Knoblauch, fein gehackt

1/2 Zehe (2g)

Olivenöl

1 TL (mL)

Honig

1/2 EL (11g)

Dijon-Senf

1 EL (15g)

Lachs

1 Filet(s) (je ca. 170 g) (170g)

1. Backofen auf 350 °F (180 °C) vorheizen.
2. Die Hälfte des Senfs auf der Oberseite des Lachses verstreichen.
3. Öl bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen und die Oberseite des Lachses 1–2 Minuten anbraten.
4. Inzwischen den restlichen Senf, Honig und Knoblauch in einer kleinen Schüssel vermischen.
5. Lachs auf ein gefettetes Backblech legen, mit der Hautseite nach unten, und die Honigmischung gleichmäßig auf der Oberseite verstreichen.
6. Ca. 15–20 Minuten backen, bis er durch ist.
7. Servieren.

Abendessen 4 [↗](#)

An Tag 5 essen

Couscous

251 kcal ● 9g Protein ● 1g Fett ● 50g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Instant-Couscous, gewürzt

3/8 Schachtel (≈165 g) (69g)

1. Den Anweisungen auf der Verpackung folgen.

Einfacher Grünkohl-Avocado-Salat

173 kcal ● 4g Protein ● 11g Fett ● 7g Kohlenhydrate ● 7g Ballaststoffe



Zitrone, ausgepresst
3/8 klein (22g)
Avocados, gehackt
3/8 Avocado(s) (75g)
Kale-Blätter, gehackt
3/8 Bund (64g)

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

Einfache Garnelen

4 oz - 137 kcal ● 23g Protein ● 5g Fett ● 0g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Ergibt 4 oz

Garnelen, roh, geschält & entdarnt
4 oz (113g)
Öl
1 TL (mL)

1. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen.
2. Garnelen hinzufügen und 2–3 Minuten pro Seite braten, bis sie rosa und undurchsichtig werden. Mit Salz, Pfeffer oder einer Gewürzmischung nach Wahl würzen.

Abendessen 5 [↗](#)

An Tag 6 und Tag 7 essen

Tomaten-Avocado-Salat

117 kcal ● 2g Protein ● 9g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Tomaten, gewürfelt

1/4 mittel, ganz (Ø ≈6,0 cm) (31g)

schwarzer Pfeffer

1 Prise, gemahlen (0g)

Salz

1 Prise (1g)

Knoblauchpulver

1 Prise (0g)

Olivenöl

3/8 TL (mL)

Avocados, gewürfelt

1/4 Avocado(s) (50g)

Limettensaft

1/2 EL (mL)

Zwiebel

1/2 EL, fein gehackt (8g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Tomaten, gewürfelt

1/2 mittel, ganz (Ø ≈6,0 cm) (62g)

schwarzer Pfeffer

2 Prise, gemahlen (1g)

Salz

2 Prise (2g)

Knoblauchpulver

2 Prise (1g)

Olivenöl

1/4 EL (mL)

Avocados, gewürfelt

1/2 Avocado(s) (101g)

Limettensaft

1 EL (mL)

Zwiebel

1 EL, fein gehackt (15g)

1. Gehackte Zwiebeln und Limettensaft in eine Schüssel geben. Einige Minuten stehen lassen, damit die Schärfe der Zwiebel mildert.
2. Inzwischen Avocado und Tomate vorbereiten.
3. Würfelige Avocado, gewürfelte Tomate, Öl und alle Gewürze zu den Zwiebeln und Limette geben; verrühren, bis alles bedeckt ist.
4. Gekühlt servieren.

Süßkartoffelpüree mit Butter

249 kcal ● 3g Protein ● 7g Fett ● 36g Kohlenhydrate ● 6g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Butter

2 TL (9g)

Süßkartoffeln

1 Süßkartoffel, 12,5 cm lang (210g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Butter

4 TL (18g)

Süßkartoffeln

2 Süßkartoffel, 12,5 cm lang (420g)

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.

Einfacher gebratener Kabeljau

5 1/3 oz - 198 kcal ● 27g Protein ● 10g Fett ● 0g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Kabeljau, roh
1/3 lbs (151g)
Olivenöl
2 TL (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Kabeljau, roh
2/3 lbs (302g)
Olivenöl
4 TL (mL)

1. Ofen auf 200 °C (400 °F) vorheizen.
Olivenöl über beide Seiten der Kabeljaufilets träufeln.
Beide Seiten der Filets mit Salz, Pfeffer und anderen gewünschten Gewürzen würzen.
Die Kabeljaufilets auf ein ausgelegtes oder eingefettetes Backblech legen und im Ofen 10–12 Minuten backen, bis der Fisch undurchsichtig ist und sich leicht mit einer Gabel zerteilen lässt. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke der Filets ab. Servieren.

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.
-