

Meal Plan - 1300-Kalorien veganer, eiweißreicher 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 1369 kcal ● 128g Protein (37%) ● 21g Fett (14%) ● 132g Kohlenhydrate (38%) ● 35g Ballaststoffe (10%)

Frühstück

205 kcal, 13g Eiweiß, 21g netto Kohlenhydrate, 7g Fett



[Vegane Frühstückswürstchen](#)
2 Würstchen- 75 kcal



[Klein getoasteter Bagel mit veganem Frischkäse](#)
1/2 Bagel(s)- 130 kcal

Snacks

145 kcal, 3g Eiweiß, 26g netto Kohlenhydrate, 2g Fett



[Pfirsich](#)
1 Pfirsich- 66 kcal



[Gebackene Chips](#)
8 Chips- 81 kcal

Proteinergänzung(en)

325 kcal, 73g Eiweiß, 3g netto Kohlenhydrate, 2g Fett



[Proteinshake](#)
3 Messlöffel- 327 kcal

Mittagessen

335 kcal, 22g Eiweiß, 41g netto Kohlenhydrate, 3g Fett



[Linsennudeln](#)
337 kcal

Abendessen

355 kcal, 18g Eiweiß, 41g netto Kohlenhydrate, 8g Fett



[Geschmorte Bohnen & Gemüse](#)
353 kcal

Day
2

1364 kcal ● 116g Protein (34%) ● 29g Fett (19%) ● 135g Kohlenhydrate (40%) ● 24g Ballaststoffe (7%)

Frühstück

205 kcal, 13g Eiweiß, 21g netto Kohlenhydrate, 7g Fett



Vegane Frühstücks-Würstchen
2 Würstchen- 75 kcal



Klein getoasteter Bagel mit veganem Frischkäse
1/2 Bagel(s)- 130 kcal

Snacks

145 kcal, 3g Eiweiß, 26g netto Kohlenhydrate, 2g Fett



Pfirsich
1 Pfirsich- 66 kcal



Gebackene Chips
8 Chips- 81 kcal

Proteinergänzung(en)

325 kcal, 73g Eiweiß, 3g netto Kohlenhydrate, 2g Fett



Proteinshake
3 Messlöffel- 327 kcal

Mittagessen

330 kcal, 10g Eiweiß, 44g netto Kohlenhydrate, 11g Fett



Sonnenblumenkerne
120 kcal



Tomatensuppe
1 Dose- 211 kcal

Abendessen

355 kcal, 18g Eiweiß, 41g netto Kohlenhydrate, 8g Fett



Geschmorte Bohnen & Gemüse
353 kcal

Day
3

1288 kcal ● 122g Protein (38%) ● 28g Fett (19%) ● 118g Kohlenhydrate (37%) ● 20g Ballaststoffe (6%)

Frühstück

205 kcal, 13g Eiweiß, 21g netto Kohlenhydrate, 7g Fett



Vegane Frühstücks-Würstchen
2 Würstchen- 75 kcal



Klein getoasteter Bagel mit veganem Frischkäse
1/2 Bagel(s)- 130 kcal

Snacks

105 kcal, 2g Eiweiß, 21g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Reiswaffel
3 Reiswaffel(n)- 104 kcal

Proteinergänzung(en)

325 kcal, 73g Eiweiß, 3g netto Kohlenhydrate, 2g Fett



Proteinshake
3 Messlöffel- 327 kcal

Mittagessen

330 kcal, 10g Eiweiß, 44g netto Kohlenhydrate, 11g Fett



Sonnenblumenkerne
120 kcal



Tomatensuppe
1 Dose- 211 kcal

Abendessen

320 kcal, 24g Eiweiß, 29g netto Kohlenhydrate, 8g Fett



Einfaches Tempeh
2 oz- 148 kcal



Linsen
174 kcal

Day
4

1336 kcal ● 141g Protein (42%) ● 23g Fett (15%) ● 110g Kohlenhydrate (33%) ● 32g Ballaststoffe (9%)

Frühstück

215 kcal, 15g Eiweiß, 30g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Orange

1 Orange(n)- 85 kcal



Grüner Proteinshake

130 kcal

Snacks

105 kcal, 2g Eiweiß, 21g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Reiswaffel

3 Reiswaffel(n)- 104 kcal

Proteinergänzung(en)

325 kcal, 73g Eiweiß, 3g netto Kohlenhydrate, 2g Fett



Proteinshake

3 Messlöffel- 327 kcal

Mittagessen

380 kcal, 22g Eiweiß, 49g netto Kohlenhydrate, 6g Fett



Linsensuppe mit Gemüse

139 kcal



Linsen

174 kcal



Einfacher gemischter Blattsalat

68 kcal

Abendessen

310 kcal, 30g Eiweiß, 8g netto Kohlenhydrate, 14g Fett



Gebratener Grünkohl

91 kcal



Vegane Crumbles

1 1/2 Tasse(n)- 219 kcal

Day
5

1355 kcal ● 135g Protein (40%) ● 26g Fett (17%) ● 109g Kohlenhydrate (32%) ● 37g Ballaststoffe (11%)

Frühstück

215 kcal, 15g Eiweiß, 30g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Orange

1 Orange(n)- 85 kcal



Grüner Proteinshake

130 kcal

Snacks

130 kcal, 15g Eiweiß, 7g netto Kohlenhydrate, 4g Fett



Karottensticks

1 Karotte(n)- 27 kcal



Proteinshake (Mandelmilch)

105 kcal

Proteinergänzung(en)

325 kcal, 73g Eiweiß, 3g netto Kohlenhydrate, 2g Fett



Proteinshake

3 Messlöffel- 327 kcal

Mittagessen

310 kcal, 14g Eiweiß, 30g netto Kohlenhydrate, 11g Fett



Toskanische weiße Bohnensuppe

202 kcal



Sojamilch

1/2 Tasse(n)- 42 kcal



Einfacher gemischter Blattsalat

68 kcal

Abendessen

370 kcal, 18g Eiweiß, 39g netto Kohlenhydrate, 9g Fett



Teriyaki-Kichererbsen-Pfanne

369 kcal

Day
6

1357 kcal ● 123g Protein (36%) ● 30g Fett (20%) ● 119g Kohlenhydrate (35%) ● 29g Ballaststoffe (9%)

Frühstück

195 kcal, 5g Eiweiß, 23g netto Kohlenhydrate, 9g Fett



Brezeln

110 kcal



Walnüsse

1/8 Tasse(n)- 87 kcal

Snacks

130 kcal, 15g Eiweiß, 7g netto Kohlenhydrate, 4g Fett



Karottensticks

1 Karotte(n)- 27 kcal



Proteinshake (Mandelmilch)

105 kcal

Proteinergänzung(en)

325 kcal, 73g Eiweiß, 3g netto Kohlenhydrate, 2g Fett



Proteinshake

3 Messlöffel- 327 kcal

Mittagessen

330 kcal, 12g Eiweiß, 48g netto Kohlenhydrate, 7g Fett



Rote-Linsen-Suppe

201 kcal



Naan-Brot

1/2 Stück(e)- 131 kcal

Abendessen

370 kcal, 18g Eiweiß, 39g netto Kohlenhydrate, 9g Fett



Teriyaki-Kichererbsen-Pfanne

369 kcal

Day
7

1264 kcal ● 118g Protein (37%) ● 29g Fett (21%) ● 114g Kohlenhydrate (36%) ● 18g Ballaststoffe (6%)

Frühstück

195 kcal, 5g Eiweiß, 23g netto Kohlenhydrate, 9g Fett



Brezeln
110 kcal



Walnüsse
1/8 Tasse(n)- 87 kcal

Snacks

130 kcal, 15g Eiweiß, 7g netto Kohlenhydrate, 4g Fett



Karottensticks
1 Karotte(n)- 27 kcal



Proteinshake (Mandelmilch)
105 kcal

Mittagessen

330 kcal, 12g Eiweiß, 48g netto Kohlenhydrate, 7g Fett



Rote-Linsen-Suppe
201 kcal



Naan-Brot
1/2 Stück(e)- 131 kcal

Abendessen

275 kcal, 13g Eiweiß, 34g netto Kohlenhydrate, 8g Fett



Einfacher gemischter Blattsalat mit Tomaten
76 kcal



Vollkornreis
1/4 Tasse Vollkornreis, gekocht- 57 kcal



Chik'n-Stir-Fry
142 kcal

Proteinergänzung(en)

325 kcal, 73g Eiweiß, 3g netto Kohlenhydrate, 2g Fett



Proteinshake
3 Messlöffel- 327 kcal

Hülsenfrüchte und Hülsenfruchtprodukte

- ☐ Weiße Bohnen (konserviert)
1 1/4 Dose(n) (549g)
- ☐ Tempeh
2 oz (57g)
- ☐ Linsen, roh
10 EL (120g)
- ☐ vegetarische Burgerkrümel
1 1/2 Tasse (150g)
- ☐ Kichererbsen, konserviert
1 Dose (448g)
- ☐ rote Linsen, roh
4 EL (48g)
- ☐ Sojasauce
1 1/4 TL (mL)

Gemüse und Gemüseprodukte

- ☐ Kale-Blätter
3 3/4 Tasse, gehackt (150g)
- ☐ Knoblauch
4 1/4 Zehe(n) (13g)
- ☐ gemischtes Tiefkühlgemüse
3/4 lbs (335g)
- ☐ frischer Spinat
1 1/2 Tasse(n) (45g)
- ☐ Zwiebel
2/3 mittel (≈6,4 cm Ø) (73g)
- ☐ Sellerie, roh
1/4 Stiel, groß (28–30 cm) (16g)
- ☐ Karotten
4 1/3 mittel (262g)
- ☐ Kartoffeln
1/2 mittel (Durchm. ≈2,25–3,25") (107g)
- ☐ Tomatenmark
1/2 EL (8g)
- ☐ Tomaten
4 EL Cherrytomaten (37g)
- ☐ Paprika
1/4 mittel (30g)

Fette und Öle

- ☐ Öl
1 1/2 oz (mL)
- ☐ Salatdressing
1/4 Tasse (mL)

Gewürze und Kräuter

Getränke

- ☐ Wasser
23 1/2 Tasse(n) (mL)
- ☐ Proteinpulver
22 1/2 Schöpfer (je ≈80 ml) (698g)
- ☐ Proteinpulver, Vanille
1 Schöpfer (je ≈80 ml) (31g)
- ☐ Mandelmilch, ungesüßt
1 1/2 Tasse (mL)

Andere

- ☐ vegane Frühstücks-Würstchen (Stück)
6 Würste (135g)
- ☐ Milchfreier Frischkäse
2 1/4 EL (34g)
- ☐ Gebackene Chips, beliebiger Geschmack
16 Crips (37g)
- ☐ Linsenpasta
2 2/3 oz (76g)
- ☐ Nährhefe
1/4 EL (1g)
- ☐ Gemischte Blattsalate
4 1/2 Tasse (135g)
- ☐ Teriyaki-Soße
4 EL (mL)
- ☐ Italienische Gewürzmischung
1/4 EL (3g)
- ☐ Sojamilch, ungesüßt
1/2 Tasse(n) (mL)
- ☐ vegane Chik'n-Streifen
1 1/4 oz (35g)

Backwaren

- ☐ Bagel
1 1/2 kleiner Bagel (Ø 7,5 cm) (104g)
- ☐ Naan-Brot
1 Stück(e) (90g)

Obst und Fruchtsäfte

- ☐ Pfirsich
2 mittel (Durchm. 2,67") (300g)
- ☐ Orange
3 Orange (462g)
- ☐ Banane
1/2 mittel (≈17,8–20,0 cm lang) (59g)

Nuss- und Samenprodukte

☐ Chiliflocken
3 Prise (1g)

☐ Salz
1 1/2 Prise (1g)

☐ gemahlener Koriander
4 Prise (1g)

☐ Gemahlener Kreuzkümmel
1/2 EL (3g)

☐ schwarzer Pfeffer
1/2 Prise, gemahlen (0g)

Suppen, Saucen und Bratensoßen

☐ Gemüsebrühe (servierbereit)
4 1/2 Tasse(n) (mL)

☐ Pasta-Sauce
1/6 Glas (ca. 680 g) (112g)

☐ Konzentrierte Dosen-Tomatensuppe
2 Dose (ca. 300 g) (596g)

☐ Sonnenblumenkerne
1 1/3 oz (38g)

☐ Walnüsse
4 EL, ohne Schale (25g)

Snacks

☐ Reiswaffeln, beliebiger Geschmack
6 Kuchen (54g)

☐ harte, gesalzene Brezeln
2 oz (57g)

Getreide und Teigwaren

☐ Vollkornreis (brauner Reis)
3 EL (34g)

Frühstück 1 [↗](#)

An Tag 1, Tag 2 und Tag 3 essen

Vegane Frühstücks-Würstchen

2 Würstchen - 75 kcal ● 9g Protein ● 3g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

**vegane Frühstücks-Würstchen
(Stück)**
2 Würste (45g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

**vegane Frühstücks-Würstchen
(Stück)**
6 Würste (135g)

1. Würstchen nach Packungsanweisung zubereiten. Servieren.

Klein getoasteter Bagel mit veganem Frischkäse

1/2 Bagel(s) - 130 kcal ● 4g Protein ● 4g Fett ● 19g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Milchfreier Frischkäse
3/4 EL (11g)
Bagel
1/2 kleiner Bagel (Ø 7,5 cm) (35g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Milchfreier Frischkäse
2 1/4 EL (34g)
Bagel
1 1/2 kleiner Bagel (Ø 7,5 cm)
(104g)

1. Bagel nach gewünschtem Bräunungsgrad toasten.\r\nVeganen Frischkäse aufstreichen.\r\nGenießen.

Frühstück 2 [↗](#)

An Tag 4 und Tag 5 essen

Orange

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



Translation missing:
de.for_single_meal

Orange
1 Orange (154g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Orange
2 Orange (308g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Grüner Proteinshake

130 kcal ● 14g Protein ● 1g Fett ● 14g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Orange, geschält, in Scheiben geschnitten und entkernt

1/2 Orange (77g)

Banane, gefroren

1/4 mittel (≈17,8–20,0 cm lang) (30g)

Proteinpulver, Vanille

1/2 Schöpfer (je ≈80 ml) (16g)

frischer Spinat

1/2 Tasse(n) (15g)

Wasser

1/8 Tasse(n) (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Orange, geschält, in Scheiben geschnitten und entkernt

1 Orange (154g)

Banane, gefroren

1/2 mittel (≈17,8–20,0 cm lang) (59g)

Proteinpulver, Vanille

1 Schöpfer (je ≈80 ml) (31g)

frischer Spinat

1 Tasse(n) (30g)

Wasser

1/4 Tasse(n) (mL)

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben (wenn die Banane nicht gefroren ist, ein paar Eiswürfel dazugeben).\r\nGründlich mixen. Bei Bedarf mehr Wasser hinzufügen.\r\nSofort servieren.

Frühstück 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.

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.

Mittagessen 1 [↗](#)

An Tag 1 essen

Linsennudeln

337 kcal ● 22g Protein ● 3g Fett ● 41g Kohlenhydrate ● 16g Ballaststoffe



Linsenpasta

2 2/3 oz (76g)

Pasta-Sauce

1/6 Glas (ca. 680 g) (112g)

1. Linsennudeln nach Packungsanweisung kochen.
2. Mit Sauce servieren.

Mittagessen 2 [↗](#)

An Tag 2 und Tag 3 essen

Sonnenblumenkerne

120 kcal ● 6g Protein ● 9g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Sonnenblumenkerne
2/3 oz (19g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Sonnenblumenkerne
1 1/3 oz (38g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Tomatensuppe

1 Dose - 211 kcal ● 4g Protein ● 1g Fett ● 42g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

**Konzentrierte
Dosen-Tomatensuppe**
1 Dose (ca. 300 g) (298g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

**Konzentrierte
Dosen-Tomatensuppe**
2 Dose (ca. 300 g) (596g)

1. Nach Packungsanweisung zubereiten.

Mittagessen 3 [↗](#)

An Tag 4 essen

Linsensuppe mit Gemüse

139 kcal ● 9g Protein ● 1g Fett ● 19g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



gemischtes Tiefkühlgemüse

6 EL (51g)

Knoblauch

1/4 Zehe(n) (1g)

Nährhefe

1/4 EL (1g)

Kale-Blätter

4 EL, gehackt (10g)

Gemüsebrühe (servierbereit)

1/2 Tasse(n) (mL)

Linsen, roh

2 EL (24g)

1. Alle Zutaten in einen großen Topf geben und zum Kochen bringen.\r\n15–20 Minuten kochen lassen, bis die Linsen weich sind.\r\nMit Salz und Pfeffer abschmecken. Servieren.

Linsen

174 kcal ● 12g Protein ● 1g Fett ● 25g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe

**Salz**

1/2 Prise (0g)

Wasser

1 Tasse(n) (mL)

Linsen, roh, abgspült

4 EL (48g)

1. Die Kochanweisungen für Linsen können variieren. Nach Möglichkeit die Packungsanweisung befolgen.
2. Linsen, Wasser und Salz in einem Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Zum Köcheln bringen, zudecken und etwa 20–30 Minuten kochen, bis die Linsen weich sind. Überschüssiges Wasser abgießen. Servieren.

Einfacher gemischter Blattsalat

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

**Salatdressing**

1 1/2 EL (mL)

Gemischte Blattsalate

1 1/2 Tasse (45g)

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

Mittagessen 4 [↗](#)

An Tag 5 essen

Toskanische weiße Bohnensuppe

202 kcal ● 10g Protein ● 4g Fett ● 25g Kohlenhydrate ● 7g Ballaststoffe



Knoblauch, fein gehackt

1 Zehe(n) (3g)

Zwiebel, gewürfelt

1/4 klein (18g)

frischer Spinat

1/2 Tasse(n) (15g)

Gemüsebrühe (servierbereit)

1 Tasse(n) (mL)

Chiliflocken

1 Prise (0g)

Italienische Gewürzmischung

1/4 EL (3g)

Weißer Bohnen (konserviert), abgespült und abgetropft

1/4 Dose(n) (110g)

Sellerie, roh, gehackt

1/4 Stiel, groß (28–30 cm) (16g)

Karotten, gehackt

1/4 groß (18g)

Öl

1/4 EL (mL)

1. Öl in einem großen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und etwa 5 Minuten anbraten, bis sie weich sind. Karotten und Sellerie hinzufügen und weitere 8–10 Minuten unter gelegentlichem Rühren garen.
2. Brühe, weiße Bohnen, italienische Gewürze, zerstoßene Chiliflocken sowie Salz/Pfeffer nach Geschmack in den Topf geben und zum Köcheln bringen. Hitze reduzieren und zugedeckt 15 Minuten köcheln lassen.
3. Spinat einrühren und 1–2 Minuten kochen, bis er welk ist.
4. Servieren.

Sojamilch

1/2 Tasse(n) - 42 kcal ● 4g Protein ● 2g Fett ● 1g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Ergibt 1/2 Tasse(n)

Sojamilch, ungesüßt

1/2 Tasse(n) (mL)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Einfacher gemischter Blattsalat

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



Salatdressing

1 1/2 EL (mL)

Gemischte Blattsalate

1 1/2 Tasse (45g)

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

Mittagessen 5 [↗](#)

An Tag 6 und Tag 7 essen

Rote-Linsen-Suppe

201 kcal ● 8g Protein ● 5g Fett ● 26g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Karotten, gewürfelt

1/4 groß (18g)

Kartoffeln, gewürfelt

1/4 mittel (Durchm. ≈2,25–3,25")
(53g)

Öl

1/4 EL (mL)

gemahlener Koriander

2 Prise (0g)

Tomatenmark

1/4 EL (4g)

Gemahlener Kreuzkümmel

1/4 EL (2g)

Gemüsebrühe (servierbereit)

3/4 Tasse(n) (mL)

Knoblauch, fein gehackt

1/2 Zehe(n) (2g)

Zwiebel, gewürfelt

1/4 mittel (≈6,4 cm Ø) (28g)

rote Linsen, roh

2 EL (24g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Karotten, gewürfelt

1/2 groß (36g)

Kartoffeln, gewürfelt

1/2 mittel (Durchm. ≈2,25–3,25")
(107g)

Öl

1/2 EL (mL)

gemahlener Koriander

4 Prise (1g)

Tomatenmark

1/2 EL (8g)

Gemahlener Kreuzkümmel

1/2 EL (3g)

Gemüsebrühe (servierbereit)

1 1/2 Tasse(n) (mL)

Knoblauch, fein gehackt

1 Zehe(n) (3g)

Zwiebel, gewürfelt

1/2 mittel (≈6,4 cm Ø) (55g)

rote Linsen, roh

4 EL (48g)

1. Öl in einem Topf bei mittlerer Hitze erhitzen.
2. Zwiebel, Karotte, Knoblauch sowie eine Prise Salz und Pfeffer hinzufügen. 5–7 Minuten garen, bis die Zwiebel weich ist.
3. Gemüsebrühe, Linsen, Kartoffel, Kreuzkümmel, Tomatenmark und Koriander einrühren. Zum Kochen bringen, dann reduzieren und zugedeckt 20–25 Minuten köcheln lassen, bis Linsen und Kartoffeln zart sind.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Naan-Brot

1/2 Stück(e) - 131 kcal ● 4g Protein ● 3g Fett ● 22g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Naan-Brot

1/2 Stück(e) (45g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Naan-Brot

1 Stück(e) (90g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Snacks 1 [↗](#)

An Tag 1 und Tag 2 essen

Pfirsich

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



Translation missing:
de.for_single_meal

Pfirsich

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

Für alle 2 Mahlzeiten:

Pfirsich

2 mittel (Durchm. 2,67") (300g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Gebackene Chips

8 Chips - 81 kcal ● 1g Protein ● 2g Fett ● 14g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Gebackene Chips, beliebiger Geschmack

8 Crips (19g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Gebackene Chips, beliebiger Geschmack

16 Crips (37g)

1. Guten Appetit.

Snacks 2 [↗](#)

An Tag 3 und Tag 4 essen

Reiswaffel

3 Reiswaffel(n) - 104 kcal ● 2g Protein ● 1g Fett ● 21g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Reiswaffeln, beliebiger Geschmack

3 Kuchen (27g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Reiswaffeln, beliebiger Geschmack

6 Kuchen (54g)

1. Guten Appetit.

Snacks 3 [↗](#)

An Tag 5, Tag 6 und Tag 7 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 3 Mahlzeiten:

Karotten
3 mittel (183g)

1. Karotten in Stifte schneiden und servieren.

Proteinshake (Mandelmilch)

105 kcal ● 14g Protein ● 4g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Proteinpulver
1/2 Schöpfer (je ≈80 ml) (16g)
Mandelmilch, ungesüßt
1/2 Tasse (mL)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Proteinpulver
1 1/2 Schöpfer (je ≈80 ml) (47g)
Mandelmilch, ungesüßt
1 1/2 Tasse (mL)

1. Gut vermischen.\r\nServieren.
-

Abendessen 1 [↗](#)

An Tag 1 und Tag 2 essen

Geschmorte Bohnen & Gemüse

353 kcal ● 18g Protein ● 8g Fett ● 41g Kohlenhydrate ● 11g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

**Weißer Bohnen (konserviert),
abgetropft & abgespült**

1/2 Dose(n) (220g)

Kale-Blätter

1 Tasse, gehackt (40g)

Öl

1/2 EL (mL)

Knoblauch, fein gehackt

1 Zehe(n) (3g)

Chiliflocken

1 Prise (0g)

Gemüsebrühe (servierbereit)

3/4 Tasse(n) (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

**Weißer Bohnen (konserviert),
abgetropft & abgespült**

1 Dose(n) (439g)

Kale-Blätter

2 Tasse, gehackt (80g)

Öl

1 EL (mL)

Knoblauch, fein gehackt

2 Zehe(n) (6g)

Chiliflocken

2 Prise (0g)

Gemüsebrühe (servierbereit)

1 1/2 Tasse(n) (mL)

1. Öl in einem Topf bei mittlerer Hitze erhitzen.
2. Den Knoblauch hinzufügen und etwa 1 Minute anbraten, bis er duftet.
3. Die Chiliflocken und eine Prise Salz und Pfeffer einrühren. 30 Sekunden kochen.
4. Den Grünkohl hinzufügen und andünsten, bis er leicht welk ist.
5. Die weißen Bohnen und die Gemüsebrühe einrühren.
6. Zudecken und 10 Minuten köcheln lassen. (Für einen dickeren Eintopf den Topf unbedeckt lassen.)
7. Servieren.

Abendessen 2 [↗](#)

An Tag 3 essen

Einfaches Tempeh

2 oz - 148 kcal ● 12g Protein ● 8g Fett ● 4g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Ergibt 2 oz

Öl

1 TL (mL)

Tempeh

2 oz (57g)

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.

Linsen

174 kcal ● 12g Protein ● 1g Fett ● 25g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Salz

1/2 Prise (0g)

Wasser

1 Tasse(n) (mL)

Linsen, roh, abgespült

4 EL (48g)

1. Die Kochanweisungen für Linsen können variieren. Nach Möglichkeit die Packungsanweisung befolgen.
2. Linsen, Wasser und Salz in einem Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Zum Köcheln bringen, zudecken und etwa 20–30 Minuten kochen, bis die Linsen weich sind. Überschüssiges Wasser abgießen. Servieren.

Abendessen 3 [↗](#)

An Tag 4 essen

Gebratener Grünkohl

91 kcal ● 2g Protein ● 7g Fett ● 4g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Öl

1/2 EL (mL)

Kale-Blätter

1 1/2 Tasse, gehackt (60g)

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.

Vegane Crumbles

1 1/2 Tasse(n) - 219 kcal ● 28g Protein ● 7g Fett ● 4g Kohlenhydrate ● 8g Ballaststoffe



Ergibt 1 1/2 Tasse(n)

vegetarische Burgerkrümel

1 1/2 Tasse (150g)

1. Crumbles gemäß Packungsanweisung zubereiten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Abendessen 4 [↗](#)

An Tag 5 und Tag 6 essen

Teriyaki-Kichererbsen-Pfanne

369 kcal ● 18g Protein ● 9g Fett ● 39g Kohlenhydrate ● 16g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

**Kichererbsen, konserviert,
abgetropft und ab gespült**

1/2 Dose (224g)

Teriyaki-Soße

2 EL (mL)

Öl

1/4 EL (mL)

gemischtes Tiefkühlgemüse

1/2 Packung (ca. 285 g) (142g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

**Kichererbsen, konserviert,
abgetropft und ab gespült**

1 Dose (448g)

Teriyaki-Soße

4 EL (mL)

Öl

1/2 EL (mL)

gemischtes Tiefkühlgemüse

1 Packung (ca. 285 g) (284g)

1. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Kichererbsen hinzufügen und gelegentlich umrühren, etwa 5 Minuten, bis sie leicht gebräunt sind.
2. Gefrorenes Gemüse mit einem Schuss Wasser hinzufügen und etwa 6–8 Minuten kochen, bis das Gemüse weich und warm ist.
3. Teriyakisauce einrühren und 1–2 Minuten erhitzen, bis alles durchgewärmt ist. Servieren.

Abendessen 5 [↗](#)

An Tag 7 essen

Einfacher gemischter Blattsalat mit Tomaten

76 kcal ● 2g Protein ● 5g Fett ● 5g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



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.

Vollkornreis

1/4 Tasse Vollkornreis, gekocht - 57 kcal ● 1g Protein ● 0g Fett ● 12g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Ergibt 1/4 Tasse Vollkornreis, gekocht

Vollkornreis (brauner Reis)

4 TL (16g)

schwarzer Pfeffer

1/2 Prise, gemahlen (0g)

Wasser

1/6 Tasse(n) (mL)

Salz

1/2 Prise (0g)

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.

Chik'n-Stir-Fry

142 kcal ● 10g Protein ● 2g Fett ● 17g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Karotten, in dünne Streifen geschnitten

1/2 klein (ca. 14 cm lang) (25g)

Paprika, entkernt und in dünne Streifen geschnitten

1/4 mittel (30g)

vegane Chik'n-Streifen

1 1/4 oz (35g)

Sojasauce

1 1/4 TL (mL)

Wasser

1/6 Tasse(n) (mL)

Vollkornreis (brauner Reis)

1 1/2 EL (18g)

1. Reis & Wasser nach Packungsanweisung zubereiten (bei Bedarf Wassermenge anpassen) und beiseite stellen.
2. Währenddessen Karotten, Paprikastreifen und einen kleinen Schuss Wasser in eine Pfanne bei mittlerer Hitze geben. Häufig umrühren, bis das Gemüse leicht dämpft und weich wird. Chik'n-Streifen hinzufügen und garen, bis sie durch sind (Packungsanweisung beachten).
3. Vollkornreis und Sojasauce in die Pfanne geben und vermengen. Ein paar Minuten erhitzen und servieren.

Proteinergänzung(en) [↗](#)

Täglich essen

Proteinshake

3 Messlöffel - 327 kcal ● 73g Protein ● 2g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Wasser

3 Tasse(n) (mL)

Proteinpulver

3 Schöpfer (je ≈80 ml) (93g)

Für alle 7 Mahlzeiten:

Wasser

21 Tasse(n) (mL)

Proteinpulver

21 Schöpfer (je ≈80 ml) (651g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.
-