

Meal Plan - 2900 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 2752 kcal ● 251g Protein (36%) ● 112g Fett (37%) ● 138g Kohlenhydrate (20%) ● 48g Ballaststoffe (7%)

Frühstück

450 kcal, 45g Eiweiß, 32g netto Kohlenhydrate, 13g Fett



Pfirsich

2 Pfirsich- 132 kcal



Proteinshake (Mandelmilch)

315 kcal

Snacks

360 kcal, 12g Eiweiß, 42g netto Kohlenhydrate, 13g Fett



Sojajoghurt

1 Becher- 136 kcal



Sonnenblumenkerne

120 kcal



Apfel

1 Apfel(s)- 105 kcal

Proteinergänzung(en)

545 kcal, 121g Eiweiß, 5g netto Kohlenhydrate, 3g Fett



Proteinshake

5 Messlöffel- 545 kcal

Mittagessen

925 kcal, 50g Eiweiß, 27g netto Kohlenhydrate, 59g Fett



Crack Slaw mit Tempeh

633 kcal



Walnüsse

3/8 Tasse(n)- 291 kcal

Abendessen

475 kcal, 23g Eiweiß, 33g netto Kohlenhydrate, 25g Fett



Sojamilch

1 1/3 Tasse(n)- 113 kcal



Curry-Linsen

362 kcal

Day 2 2871 kcal ● 277g Protein (39%) ● 122g Fett (38%) ● 119g Kohlenhydrate (17%) ● 47g Ballaststoffe (7%)

Frühstück

450 kcal, 45g Eiweiß, 32g netto Kohlenhydrate, 13g Fett



Pfirsich

2 Pfirsich- 132 kcal



Proteinshake (Mandelmilch)

315 kcal

Snacks

360 kcal, 12g Eiweiß, 42g netto Kohlenhydrate, 13g Fett



Sojajoghurt

1 Becher- 136 kcal



Sonnenblumenkerne

120 kcal



Apfel

1 Apfel(s)- 105 kcal

Proteinergänzung(en)

545 kcal, 121g Eiweiß, 5g netto Kohlenhydrate, 3g Fett



Proteinshake

5 Messlöffel- 545 kcal

Mittagessen

925 kcal, 50g Eiweiß, 27g netto Kohlenhydrate, 59g Fett



Crack Slaw mit Tempeh

633 kcal



Walnüsse

3/8 Tasse(n)- 291 kcal

Abendessen

595 kcal, 48g Eiweiß, 14g netto Kohlenhydrate, 35g Fett



Sojamilch

1 1/2 Tasse(n)- 127 kcal



Chik'n-Satay mit Erdnusssauce

4 Spieße- 466 kcal

Day 3 2796 kcal ● 226g Protein (32%) ● 89g Fett (28%) ● 219g Kohlenhydrate (31%) ● 55g Ballaststoffe (8%)

Frühstück

390 kcal, 25g Eiweiß, 35g netto Kohlenhydrate, 15g Fett



Sellerie mit Erdnussbutter

109 kcal



Frühstücksflocken mit Protein-Mandelmilch

280 kcal

Snacks

270 kcal, 12g Eiweiß, 32g netto Kohlenhydrate, 8g Fett



Instant-Haferflocken mit Wasser

1 Päckchen(s)- 165 kcal



Sojamilch

1 1/4 Tasse(n)- 106 kcal

Proteinergänzung(en)

545 kcal, 121g Eiweiß, 5g netto Kohlenhydrate, 3g Fett



Proteinshake

5 Messlöffel- 545 kcal

Mittagessen

830 kcal, 40g Eiweiß, 87g netto Kohlenhydrate, 26g Fett



Tempeh-Bacon-&-Avocado-Bagel

1 Bagel(s)- 698 kcal



Pfirsich

2 Pfirsich- 132 kcal

Abendessen

760 kcal, 28g Eiweiß, 60g netto Kohlenhydrate, 38g Fett



Ingwer-Kokos-Kichererbsensuppe

685 kcal



Einfacher gemischter Blattsalat mit Tomaten

76 kcal

Day 4 2868 kcal ● 235g Protein (33%) ● 88g Fett (27%) ● 218g Kohlenhydrate (30%) ● 66g Ballaststoffe (9%)

Frühstück

390 kcal, 25g Eiweiß, 35g netto Kohlenhydrate, 15g Fett



Sellerie mit Erdnussbutter
109 kcal



Frühstücksflocken mit Protein-Mandelmilch
280 kcal

Snacks

270 kcal, 12g Eiweiß, 32g netto Kohlenhydrate, 8g Fett



Instant-Haferflocken mit Wasser
1 Päckchen(s)- 165 kcal



Sojamilch
1 1/4 Tasse(n)- 106 kcal

Proteinergänzung(en)

545 kcal, 121g Eiweiß, 5g netto Kohlenhydrate, 3g Fett



Proteinshake
5 Messlöffel- 545 kcal

Mittagessen

805 kcal, 43g Eiweiß, 73g netto Kohlenhydrate, 30g Fett



Stückige Dosensuppe (nicht cremig)
2 Dose- 494 kcal



Apfel & Erdnussbutter
1 Apfel(e)- 310 kcal

Abendessen

860 kcal, 34g Eiweiß, 74g netto Kohlenhydrate, 33g Fett



Einfacher gemischter Blattsalat mit Tomaten
113 kcal



Spanische Kichererbsen
746 kcal

Day 5 2917 kcal ● 243g Protein (33%) ● 76g Fett (23%) ● 244g Kohlenhydrate (33%) ● 73g Ballaststoffe (10%)

Frühstück

400 kcal, 35g Eiweiß, 35g netto Kohlenhydrate, 11g Fett



Protein-Haferflocken mit Zimt, Banane und Mandeln
251 kcal



Vegane Frühstücks-Würstchen
4 Würstchen- 150 kcal

Snacks

270 kcal, 12g Eiweiß, 32g netto Kohlenhydrate, 8g Fett



Instant-Haferflocken mit Wasser
1 Päckchen(s)- 165 kcal



Sojamilch
1 1/4 Tasse(n)- 106 kcal

Proteinergänzung(en)

545 kcal, 121g Eiweiß, 5g netto Kohlenhydrate, 3g Fett



Proteinshake
5 Messlöffel- 545 kcal

Mittagessen

840 kcal, 40g Eiweiß, 98g netto Kohlenhydrate, 22g Fett



Proteinriegel
1 Riegel- 245 kcal



Schnelle Brotbeutel-Burritos
2 Burrito(s)- 596 kcal

Abendessen

860 kcal, 34g Eiweiß, 74g netto Kohlenhydrate, 33g Fett



Einfacher gemischter Blattsalat mit Tomaten
113 kcal



Spanische Kichererbsen
746 kcal

Day 6 2903 kcal ● 245g Protein (34%) ● 96g Fett (30%) ● 218g Kohlenhydrate (30%) ● 48g Ballaststoffe (7%)

Frühstück

400 kcal, 35g Eiweiß, 35g netto Kohlenhydrate, 11g Fett



[Protein-Haferflocken mit Zimt, Banane und Mandeln](#)
251 kcal



[Vegane Frühstücks-Würstchen](#)
4 Würstchen- 150 kcal

Snacks

290 kcal, 3g Eiweiß, 26g netto Kohlenhydrate, 15g Fett



[Banane](#)
1 Banane(n)- 117 kcal



[Avocado](#)
176 kcal

Proteinergänzung(en)

545 kcal, 121g Eiweiß, 5g netto Kohlenhydrate, 3g Fett



[Proteinshake](#)
5 Messlöffel- 545 kcal

Mittagessen

870 kcal, 31g Eiweiß, 59g netto Kohlenhydrate, 52g Fett



[Einfacher gemischter Blattsalat](#)
237 kcal



[Veganer Sriracha-Ingwer-Tofu-Tacos](#)
3 Taco(s)- 630 kcal

Abendessen

800 kcal, 55g Eiweiß, 94g netto Kohlenhydrate, 15g Fett



[Chik'n-Stir-Fry](#)
712 kcal



[Einfacher Salat mit Sellerie, Gurke und Tomate](#)
85 kcal

Day 7 2903 kcal ● 245g Protein (34%) ● 96g Fett (30%) ● 218g Kohlenhydrate (30%) ● 48g Ballaststoffe (7%)

Frühstück

400 kcal, 35g Eiweiß, 35g netto Kohlenhydrate, 11g Fett



[Protein-Haferflocken mit Zimt, Banane und Mandeln](#)
251 kcal



[Vegane Frühstücks-Würstchen](#)
4 Würstchen- 150 kcal

Snacks

290 kcal, 3g Eiweiß, 26g netto Kohlenhydrate, 15g Fett



[Banane](#)
1 Banane(n)- 117 kcal



[Avocado](#)
176 kcal

Proteinergänzung(en)

545 kcal, 121g Eiweiß, 5g netto Kohlenhydrate, 3g Fett



[Proteinshake](#)
5 Messlöffel- 545 kcal

Mittagessen

870 kcal, 31g Eiweiß, 59g netto Kohlenhydrate, 52g Fett



[Einfacher gemischter Blattsalat](#)
237 kcal



[Veganer Sriracha-Ingwer-Tofu-Tacos](#)
3 Taco(s)- 630 kcal

Abendessen

800 kcal, 55g Eiweiß, 94g netto Kohlenhydrate, 15g Fett



[Chik'n-Stir-Fry](#)
712 kcal



[Einfacher Salat mit Sellerie, Gurke und Tomate](#)
85 kcal

Andere

- ☐ Sojamilchjoghurt
2 Behälter (301g)
- ☐ Coleslaw-Mischung
1 2/3 Packung (≈400 g) (653g)
- ☐ Sojamilch, ungesüßt
6 1/2 Tasse(n) (mL)
- ☐ Currypaste
1/2 EL (8g)
- ☐ Spieß(e)
4 Spieß(e) (4g)
- ☐ vegane Chik'n-Streifen
18 oz (506g)
- ☐ Sesamöl
5 TL (mL)
- ☐ Gemischte Blattsalate
4 Packung (≈155 g) (598g)
- ☐ vegane Frühstücks-Würstchen (Stück)
12 Würste (270g)
- ☐ Proteinriegel (20 g Protein)
1 Riegel (50g)
- ☐ Veganer Käse, gerieben
1/3 Tasse (37g)
- ☐ Sriracha-Chilisauce
1/2 EL (8g)

Nuss- und Samenprodukte

- ☐ Sonnenblumenkerne
2 1/2 oz (74g)
- ☐ Walnüsse
13 1/4 EL, ohne Schale (83g)
- ☐ Kokosmilch (Dose)
1/2 Dose (mL)

Obst und Fruchtsäfte

- ☐ Äpfel
3 mittel (Durchm. 3") (546g)
- ☐ Pfirsich
6 mittel (Durchm. 2,67") (900g)
- ☐ Limettensaft
1 EL (mL)
- ☐ Avocados
1 1/2 Avocado(s) (302g)
- ☐ Banane
3 1/2 mittel (≈17,8–20,0 cm lang) (413g)
- ☐ Zitronensaft
1 TL (mL)

Getränke

Fette und Öle

- ☐ Öl
2 1/4 oz (mL)
- ☐ Salatdressing
18 1/2 EL (mL)
- ☐ Vegane Mayonnaise
4 EL (60g)

Suppen, Saucen und Bratensoßen

- ☐ Hot Sauce
1 EL (mL)
- ☐ Herzhafte Dosen-Suppe (nicht-cremig)
2 Dose (≈540 g) (1052g)
- ☐ Salsa
1/3 Tasse (87g)

Gewürze und Kräuter

- ☐ Salz
1/2 Prise (0g)
- ☐ Zwiebelpulver
1 Prise (0g)
- ☐ Gemahlener Kreuzkümmel
1/2 oz (14g)
- ☐ Kurkuma, gemahlen
1 Prise (0g)
- ☐ Currypulver
1/2 EL (3g)
- ☐ Paprika
4 TL (9g)
- ☐ Zimt (gemahlen)
1/2 EL (4g)
- ☐ Chilipulver
1 TL (3g)

Backwaren

- ☐ Bagel
1 mittlerer Bagel (Ø 9–10 cm) (105g)
- ☐ Weizentortillas
2 Tortilla (ca. 18–20 cm Durchm.) (98g)
- ☐ Maistortillas
6 Tortilla, mittel (ca. 15 cm Durchm.) (156g)

Frühstückscerealien

- ☐ Frühstücksflocken
2 1/2 Portion (75g)
- ☐ Instant-Haferflocken mit Geschmack
3 Päckchen (129g)
- ☐ Haferflocken (zarte Haferflocken)
3/4 Tasse (61g)

- ☐ Proteinpulver
40 3/4 Schöpfer (je ≈80 ml) (1263g)
- ☐ Mandelmilch, ungesüßt
1/3 Gallone (mL)
- ☐ Wasser
2 2/3 Gallon (mL)

Hülsenfrüchte und Hülsenfruchtprodukte

- ☐ Tempeh
1 lbs (454g)
- ☐ Linsen, roh
10 EL (120g)
- ☐ Erdnussbutter
1/2 Tasse (117g)
- ☐ Kichererbsen, konserviert
2 1/4 Dose (1008g)
- ☐ schwarze Bohnen
1/3 Dose(n) (146g)
- ☐ fester Tofu
14 oz (397g)
- ☐ Sojasauce
5 EL (mL)

Gemüse und Gemüseprodukte

- ☐ Knoblauch
5 Zehe(n) (15g)
 - ☐ Frischer Ingwer
1/2 oz (14g)
 - ☐ Sellerie, roh
3 1/3 Stiel, mittel (19–20 cm) (133g)
 - ☐ Zwiebel
2 1/4 groß (338g)
 - ☐ Tomaten
2 mittel, ganz (Ø ≈6,0 cm) (231g)
 - ☐ Paprika
4 groß (626g)
 - ☐ frischer Spinat
1/2 lbs (227g)
 - ☐ Tomatenmark
4 EL (64g)
 - ☐ Karotten
5 klein (ca. 14 cm lang) (250g)
 - ☐ Gurke
2/3 Gurke (ca. 21 cm) (201g)
-

Süßwaren

- ☐ Ahornsirup
1 EL (mL)

Getreide und Teigwaren

- ☐ Vollkornreis (brauner Reis)
1 Tasse (178g)

Frühstück 1 [↗](#)

An Tag 1 und Tag 2 essen

Pfirsich

2 Pfirsich - 132 kcal ● 3g Protein ● 1g Fett ● 24g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Pfirsich

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

Für alle 2 Mahlzeiten:

Pfirsich

4 mittel (Durchm. 2,67") (600g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Proteinshake (Mandelmilch)

315 kcal ● 43g Protein ● 12g Fett ● 8g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Proteinpulver

1 1/2 Schöpfer (je ≈80 ml) (47g)

Mandelmilch, ungesüßt

1 1/2 Tasse (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Proteinpulver

3 Schöpfer (je ≈80 ml) (93g)

Mandelmilch, ungesüßt

3 Tasse (mL)

1. Gut vermischen.\nServieren.

Frühstück 2 [↗](#)

An Tag 3 und Tag 4 essen

Sellerie mit Erdnussbutter

109 kcal ● 4g Protein ● 8g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Erdnussbutter

1 EL (16g)

Sellerie, roh

1 Stiel, mittel (19–20 cm) (40g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Erdnussbutter

2 EL (32g)

Sellerie, roh

2 Stiel, mittel (19–20 cm) (80g)

1. Sellerie waschen und in die gewünschte Länge schneiden.
2. Erdnussbutter entlang der Mitte verstreichen.

Frühstücksflocken mit Protein-Mandelmilch

280 kcal ● 21g Protein ● 6g Fett ● 31g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Proteinpulver

5/8 Schöpfer (je ≈80 ml) (19g)

Frühstücksflocken

1 1/4 Portion (38g)

Mandelmilch, ungesüßt

10 EL (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Proteinpulver

1 1/4 Schöpfer (je ≈80 ml) (39g)

Frühstücksflocken

2 1/2 Portion (75g)

Mandelmilch, ungesüßt

1 1/4 Tasse (mL)

1. Proteinpulver und Mandelmilch in einer Schüssel verrühren, bis keine Klumpen mehr vorhanden sind. Flocken hinzufügen.
2. Just finde ein Müsli/Frühstücksflocken, bei dem eine Portion im Bereich von 100–150 Kalorien liegt. Realistisch gesehen kannst du jedes Frühstücksgetreide wählen und die Portionsgröße so anpassen, dass sie in diesem Bereich liegt, da die meisten Frühstücksflocken eine sehr ähnliche Makronährstoffzusammensetzung haben. Mit anderen Worten: Deine Wahl der Frühstücksflocken wird deine Ernährung nicht entscheidend beeinflussen, da sie größtenteils eine schnelle, kohlenhydratreiche Mahlzeit am Morgen sind.

Frühstück 3 [↗](#)

An Tag 5, Tag 6 und Tag 7 essen

Protein-Haferflocken mit Zimt, Banane und Mandeln

251 kcal ● 17g Protein ● 5g Fett ● 31g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Banane, in Scheiben geschnitten
1/2 mittel (≈17,8–20,0 cm lang) (59g)
Proteinpulver
1/2 Schöpfer (je ≈80 ml) (16g)
Mandelmilch, ungesüßt
6 EL (mL)
Haferflocken (zarte Haferflocken)
4 EL (20g)
Ahornsirup
1 TL (mL)
Zimt (gemahlen)
4 Prise (1g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Banane, in Scheiben geschnitten
1 1/2 mittel (≈17,8–20,0 cm lang) (177g)
Proteinpulver
1 1/2 Schöpfer (je ≈80 ml) (47g)
Mandelmilch, ungesüßt
1 Tasse (mL)
Haferflocken (zarte Haferflocken)
3/4 Tasse (61g)
Ahornsirup
1 EL (mL)
Zimt (gemahlen)
1/2 EL (4g)

1. In einer mikrowellengeeigneten Schüssel Haferflocken, Proteinpulver, Zimt, Ahornsirup und Mandelmilch vermischen.
Ca. 1–1,5 Minuten in der Mikrowelle erhitzen.
Mit Bananenscheiben belegen.
Servieren.

Vegane Frühstücks-Würstchen

4 Würstchen - 150 kcal ● 18g Protein ● 6g Fett ● 4g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

vegane Frühstücks-Würstchen (Stück)
4 Würste (90g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

vegane Frühstücks-Würstchen (Stück)
12 Würste (270g)

1. Würstchen nach Packungsanweisung zubereiten. Servieren.

Mittagessen 1 [↗](#)

An Tag 1 und Tag 2 essen

Crack Slaw mit Tempeh

633 kcal ● 43g Protein ● 32g Fett ● 24g Kohlenhydrate ● 20g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Tempeh, gewürfelt

6 oz (170g)

Knoblauch, fein gehackt

1 1/2 Zehe (5g)

Öl

1 EL (mL)

Sonnenblumenkerne

1 1/2 EL (18g)

Hot Sauce

1/2 EL (mL)

Coleslaw-Mischung

3 Tasse (270g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Tempeh, gewürfelt

3/4 lbs (340g)

Knoblauch, fein gehackt

3 Zehe (9g)

Öl

2 EL (mL)

Sonnenblumenkerne

3 EL (36g)

Hot Sauce

1 EL (mL)

Coleslaw-Mischung

6 Tasse (540g)

1. Tempeh würfeln und in einen kleinen Topf geben, mit Wasser bedecken. Zum Kochen bringen und etwa 8 Minuten garen. Tempeh herausnehmen und Wasser abgießen.
2. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Tempeh hinzufügen und je 2 Minuten pro Seite anbraten.
3. Knoblauch, Kohl und scharfe Sauce hinzufügen und gut verrühren. Abdecken und 5 Minuten bei niedriger Hitze garen.
4. Sonnenblumenkerne unterrühren und noch ein paar Minuten kochen, bis der Kohl weich, aber noch leicht knackig ist.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm oder kalt servieren.

Walnüsse

3/8 Tasse(n) - 291 kcal ● 6g Protein ● 27g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Walnüsse

6 2/3 EL, ohne Schale (42g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Walnüsse

13 1/3 EL, ohne Schale (83g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Mittagessen 2 [↗](#)

An Tag 3 essen

Tempeh-Bacon-&-Avocado-Bagel

1 Bagel(s) - 698 kcal ● 37g Protein ● 25g Fett ● 63g Kohlenhydrate ● 17g Ballaststoffe



Ergibt 1 Bagel(s)

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.

Pfirsich

2 Pfirsich - 132 kcal ● 3g Protein ● 1g Fett ● 24g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Ergibt 2 Pfirsich

Pfirsich

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

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Mittagessen 3 [↗](#)

An Tag 4 essen

Stückige Dosensuppe (nicht cremig)

2 Dose - 494 kcal ● 36g Protein ● 14g Fett ● 46g Kohlenhydrate ● 11g Ballaststoffe



Ergibt 2 Dose

Herzhafte Dosen-Suppe (nicht-cremig)

2 Dose (≈540 g) (1052g)

1. Nach Packungsanweisung zubereiten.

Apfel & Erdnussbutter

1 Apfel(e) - 310 kcal ● 8g Protein ● 17g Fett ● 26g Kohlenhydrate ● 6g Ballaststoffe



Ergibt 1 Apfel(e)

Erdnussbutter

2 EL (32g)

Äpfel

1 mittel (Durchm. 3") (182g)

1. Apfel in Scheiben schneiden und die Erdnussbutter gleichmäßig auf jede Scheibe verstreichen.

Mittagessen 4 [↗](#)

An Tag 5 essen

Proteinriegel

1 Riegel - 245 kcal ● 20g Protein ● 5g Fett ● 26g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Ergibt 1 Riegel

Proteinriegel (20 g Protein)

1 Riegel (50g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Schnelle Brotbeutel-Burritos

2 Burrito(s) - 596 kcal ● 20g Protein ● 17g Fett ● 72g Kohlenhydrate ● 18g Ballaststoffe



Ergibt 2 Burrito(s)

Veganer Käse, gerieben

1/3 Tasse (37g)

Chilipulver

1 TL (3g)

Gemahlener Kreuzkümmel

1 TL (2g)

Salsa

1/3 Tasse (87g)

schwarze Bohnen

1/3 Dose(n) (146g)

Weizentortillas

2 Tortilla (ca. 18–20 cm Durchm.) (98g)

1. Bohnen mit kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen.
2. Bohnen, Salsa, Kreuzkümmel und Chilipulver in einer großen Pfanne kombinieren. Bei mittelhoher Hitze etwa zehn Minuten kochen, dabei die Bohnen mit dem Rücken eines Holzlöffels leicht zerdrücken. Gelegentlich umrühren und etwas Wasser hinzufügen, wenn die Mischung zu trocken erscheint.
3. Die Bohnenmischung in die Tortillas löffeln. Mit Käse bestreuen.
4. Jede Tortilla zu einem Umschlag falten, dabei beide Enden einschlagen.
5. Warm essen oder in Plastik einwickeln, um sie zum Mittag mitzunehmen.
6. Meal-Prep-Hinweis: Für große Mengen einzeln einwickeln und einfrieren. In der Mikrowelle aufwärmen, wenn fertig.

Mittagessen 5 [↗](#)

An Tag 6 und Tag 7 essen

Einfacher gemischter Blattsalat

237 kcal ● 5g Protein ● 16g Fett ● 15g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Salatdressing

1/3 Tasse (mL)

Gemischte Blattsalate

5 1/4 Tasse (158g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Salatdressing

2/3 Tasse (mL)

Gemischte Blattsalate

10 1/2 Tasse (315g)

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

Veganer Sriracha-Ingwer-Tofu-Tacos

3 Taco(s) - 630 kcal ● 27g Protein ● 36g Fett ● 44g Kohlenhydrate ● 7g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Frischer Ingwer, geschält & fein gehackt
1 Zoll (2,5 cm) Würfel (5g)
fester Tofu, abgetupft & gewürfelt
1/2 lbs (198g)
Vegane Mayonnaise
2 EL (30g)
Knoblauch, fein gehackt
1/2 Zehe(n) (2g)
Sriracha-Chilisauce
1/4 EL (4g)
Erdnussbutter
1 EL (16g)
Sojasauce
1/2 EL (mL)
Sesamöl
1/2 EL (mL)
Maistortillas
3 Tortilla, mittel (ca. 15 cm Durchm.) (78g)
Wasser, erwärmt
1 EL (mL)
Coleslaw-Mischung
2 oz (57g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Frischer Ingwer, geschält & fein gehackt
2 Zoll (2,5 cm) Würfel (10g)
fester Tofu, abgetupft & gewürfelt
14 oz (397g)
Vegane Mayonnaise
4 EL (60g)
Knoblauch, fein gehackt
1 Zehe(n) (3g)
Sriracha-Chilisauce
1/2 EL (8g)
Erdnussbutter
2 EL (32g)
Sojasauce
1 EL (mL)
Sesamöl
1 EL (mL)
Maistortillas
6 Tortilla, mittel (ca. 15 cm Durchm.) (156g)
Wasser, erwärmt
2 EL (mL)
Coleslaw-Mischung
4 oz (113g)

1. Für die Sauce Knoblauch, Ingwer, Sriracha, Sojasauce, Erdnussbutter, Wasser und etwas Salz in einer kleinen Schüssel verquirlen. Beiseite stellen.
2. Sesamöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Tofu hinzufügen und 3–5 Minuten braten, bis er gebräunt ist. Sauce hineingießen und 2–3 Minuten kochen, bis sie stellenweise knusprig wird.
3. Für den Krautsalat Coleslaw-Mix, vegane Mayonnaise sowie etwas Salz und Pfeffer vermengen. Gut vermengen.
4. Tortillas mit Tofu und Krautsalat belegen. Servieren.

Snacks 1 [🔗](#)

An Tag 1 und Tag 2 essen

Sojajoghurt

1 Becher - 136 kcal ● 6g Protein ● 4g Fett ● 20g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Sojamilchjoghurt
1 Behälter (150g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Sojamilchjoghurt
2 Behälter (301g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

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.

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.

Snacks 2 [↗](#)

An Tag 3, Tag 4 und Tag 5 essen

Instant-Haferflocken mit Wasser

1 Päckchen(s) - 165 kcal ● 4g Protein ● 2g Fett ● 29g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal
Wasser
3/4 Tasse(n) (mL)
Instant-Haferflocken mit Geschmack
1 Päckchen (43g)

Für alle 3 Mahlzeiten:
Wasser
2 1/4 Tasse(n) (mL)
Instant-Haferflocken mit Geschmack
3 Päckchen (129g)

- 1. Die Haferflocken in eine Schüssel geben und das Wasser darüber gießen.
- 2. In der Mikrowelle 90 Sekunden bis 2 Minuten erhitzen.

Sojamilch

1 1/4 Tasse(n) - 106 kcal ● 9g Protein ● 6g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal
Sojamilch, ungesüßt
1 1/4 Tasse(n) (mL)

Für alle 3 Mahlzeiten:
Sojamilch, ungesüßt
3 3/4 Tasse(n) (mL)

- 1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Snacks 3 [🔗](#)

An Tag 6 und Tag 7 essen

Banane

1 Banane(n) - 117 kcal ● 1g Protein ● 0g Fett ● 24g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal
Banane
1 mittel (≈17,8–20,0 cm lang) (118g)

Für alle 2 Mahlzeiten:
Banane
2 mittel (≈17,8–20,0 cm lang) (236g)

- 1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Avocado

176 kcal ● 2g Protein ● 15g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 7g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal
Zitronensaft
1/2 TL (mL)
Avocados
1/2 Avocado(s) (101g)

Für alle 2 Mahlzeiten:
Zitronensaft
1 TL (mL)
Avocados
1 Avocado(s) (201g)

- 1. Die Avocado öffnen und das Fruchtfleisch herauslöfeln.
- 2. Nach Belieben mit Zitronen- oder Limettensaft bestreuen.
- 3. Servieren und essen.

Abendessen 1 [↗](#)

An Tag 1 essen

Sojamilch

1 1/3 Tasse(n) - 113 kcal ● 9g Protein ● 6g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Ergibt 1 1/3 Tasse(n)

Sojamilch, ungesüßt

1 1/3 Tasse(n) (mL)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Curry-Linsen

362 kcal ● 14g Protein ● 19g Fett ● 30g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Currypaste

1/2 EL (8g)

Kokosmilch (Dose)

6 EL (mL)

Salz

1/2 Prise (0g)

Wasser

1/2 Tasse(n) (mL)

Linsen, roh

4 EL (48g)

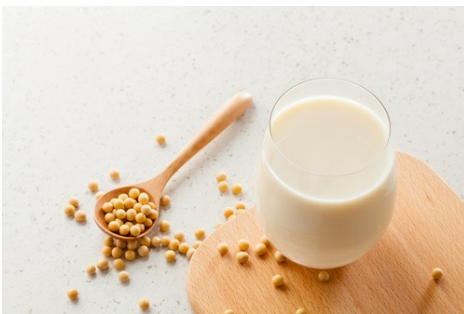
1. Linsen abspülen und mit Wasser in einen Topf geben. Zum Kochen bringen, dann zugedeckt bei niedriger Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Currypaste, Kokoscreme einrühren und mit Salz abschmecken. Zum Kochen bringen und weitere 10 bis 15 Minuten garen, bis die Linsen zart sind.

Abendessen 2 [↗](#)

An Tag 2 essen

Sojamilch

1 1/2 Tasse(n) - 127 kcal ● 11g Protein ● 7g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Ergibt 1 1/2 Tasse(n)

Sojamilch, ungesüßt

1 1/2 Tasse(n) (mL)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Chik'n-Satay mit Erdnusssauce

4 Spieße - 466 kcal ● 38g Protein ● 28g Fett ● 11g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Ergibt 4 Spieße

Frischer Ingwer, gerieben oder fein gehackt

2/3 Zoll (2,5 cm) Würfel (3g)

Spieß(e)

4 Spieß(e) (4g)

vegane Chik'n-Streifen

1/3 lbs (151g)

Sesamöl

2 TL (mL)

Limettensaft

3 TL (mL)

Erdnussbutter

4 TL (21g)

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

Abendessen 3 [↗](#)

An Tag 3 essen

Ingwer-Kokos-Kichererbsensuppe

685 kcal ● 27g Protein ● 33g Fett ● 55g Kohlenhydrate ● 15g Ballaststoffe



Linsen, roh, abgspült

6 EL (72g)

Kichererbsen, konserviert, abgetropft

1/4 Dose (112g)

Knoblauch, gewürfelt

1 Zehe(n) (3g)

Zwiebel, gewürfelt

1/4 groß (38g)

Frischer Ingwer, gewürfelt

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

Kurkuma, gemahlen

1 Prise (0g)

Currypulver

1/2 EL (3g)

Kokosmilch (Dose)

1/4 Dose (mL)

Wasser

1 1/4 Tasse(n) (mL)

Öl

1/2 EL (mL)

1. Erhitze Öl in einem großen Topf bei mittlerer Hitze und gib Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer hinzu. Häufig rühren und etwa 7 Minuten kochen.
2. Gib Currypulver und Kurkuma hinzu und koche 1 Minute unter ständigem Rühren.
3. Gib Kichererbsen, Kokosmilch, Linsen und Wasser dazu. Rühre um, bringe zum Simmern, reduziere die Hitze und lasse etwa 30 Minuten köcheln. Mit Salz/Pfeffer abschmecken und servieren.

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.

Abendessen 4 [🔗](#)

An Tag 4 und Tag 5 essen

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.

Spanische Kichererbsen

746 kcal ● 31g Protein ● 26g Fett ● 66g Kohlenhydrate ● 31g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Zwiebel, in Scheiben geschnitten
1 groß (150g)
Paprika, entkernt und in Scheiben geschnitten
1 groß (164g)
Gemahlener Kreuzkümmel
1 EL (6g)
Paprika
2 TL (5g)
Öl
1 EL (mL)
Wasser
1 Tasse(n) (mL)
frischer Spinat
4 oz (113g)
Kichererbsen, konserviert, abgetropft und abgespült
1 Dose (448g)
Tomatenmark
2 EL (32g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Zwiebel, in Scheiben geschnitten
2 groß (300g)
Paprika, entkernt und in Scheiben geschnitten
2 groß (328g)
Gemahlener Kreuzkümmel
2 EL (12g)
Paprika
4 TL (9g)
Öl
2 EL (mL)
Wasser
2 Tasse(n) (mL)
frischer Spinat
1/2 lbs (227g)
Kichererbsen, konserviert, abgetropft und abgespült
2 Dose (896g)
Tomatenmark
4 EL (64g)

1. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Zwiebel, Paprika sowie etwas Salz und Pfeffer hinzufügen. 8–10 Minuten sautieren, dabei gelegentlich umrühren, bis das Gemüse weich ist.
 2. Tomatenmark, Paprika und Kreuzkümmel einrühren. 1–2 Minuten garen.
 3. Kichererbsen und Wasser einrühren. Hitze reduzieren, zum Simmern bringen und kochen, bis die Flüssigkeit reduziert ist, etwa 8–10 Minuten.
 4. Spinat einrühren und 1–2 Minuten kochen, bis er welk ist. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken. Servieren.
-

Abendessen 5 [↗](#)

An Tag 6 und Tag 7 essen

Chik'n-Stir-Fry

712 kcal ● 52g Protein ● 12g Fett ● 86g Kohlenhydrate ● 14g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Karotten, in dünne Streifen geschnitten

2 1/2 klein (ca. 14 cm lang) (125g)

Paprika, entkernt und in dünne Streifen geschnitten

1 1/4 mittel (149g)

vegane Chik'n-Streifen

6 1/4 oz (177g)

Sojasauce

2 EL (mL)

Wasser

1 Tasse(n) (mL)

Vollkornreis (brauner Reis)

1/2 Tasse (89g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Karotten, in dünne Streifen geschnitten

5 klein (ca. 14 cm lang) (250g)

Paprika, entkernt und in dünne Streifen geschnitten

2 1/2 mittel (298g)

vegane Chik'n-Streifen

3/4 lbs (354g)

Sojasauce

4 EL (mL)

Wasser

2 Tasse(n) (mL)

Vollkornreis (brauner Reis)

1 Tasse (178g)

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.

Einfacher Salat mit Sellerie, Gurke und Tomate

85 kcal ● 3g Protein ● 3g Fett ● 9g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Gurke, in Scheiben geschnitten

1/3 Gurke (ca. 21 cm) (100g)

Tomaten, gewürfelt

1/3 mittel, ganz (Ø ≈6,0 cm) (41g)

Gemischte Blattsalate

1/3 Packung (≈155 g) (52g)

Sellerie, roh, gehackt

2/3 Stiel, mittel (19–20 cm) (27g)

Salatdressing

3 TL (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Gurke, in Scheiben geschnitten

2/3 Gurke (ca. 21 cm) (201g)

Tomaten, gewürfelt

2/3 mittel, ganz (Ø ≈6,0 cm) (82g)

Gemischte Blattsalate

2/3 Packung (≈155 g) (103g)

Sellerie, roh, gehackt

1 1/3 Stiel, mittel (19–20 cm) (53g)

Salatdressing

2 EL (mL)

1. Alle Gemüse in einer großen Schüssel vermengen.
2. Das Salatdressing beim Servieren darüberträufeln.

Proteinergänzung(en) [↗](#)

Täglich essen

Proteinshake

5 Messlöffel - 545 kcal ● 121g Protein ● 3g Fett ● 5g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Wasser

5 Tasse(n) (mL)

Proteinpulver

5 Schöpfer (je ≈80 ml) (155g)

Für alle 7 Mahlzeiten:

Wasser

35 Tasse(n) (mL)

Proteinpulver

35 Schöpfer (je ≈80 ml) (1085g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.
-