

Meal Plan - 1500-Kalorien veganer 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 1542 kcal ● 99g Protein (26%) ● 75g Fett (44%) ● 96g Kohlenhydrate (25%) ● 24g Ballaststoffe (6%)

Frühstück

265 kcal, 4g Eiweiß, 36g netto Kohlenhydrate, 8g Fett



Schüssel mit Apfel, Banane und Mandelbutter
264 kcal

Mittagessen

510 kcal, 16g Eiweiß, 36g netto Kohlenhydrate, 30g Fett



Geröstete Tomaten
2 1/2 Tomate(n)- 149 kcal



Curry-Linsen
362 kcal

Snacks

205 kcal, 10g Eiweiß, 5g netto Kohlenhydrate, 15g Fett



Kürbiskerne
183 kcal



Kirschtomaten
6 Kirschtomaten- 21 kcal

Abendessen

400 kcal, 33g Eiweiß, 17g netto Kohlenhydrate, 20g Fett



Spargel
157 kcal



Einfacher Seitan
4 oz- 244 kcal

Proteinergänzung(en)

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



Proteinshake
1 1/2 Messlöffel- 164 kcal

Day 2 1556 kcal ● 96g Protein (25%) ● 71g Fett (41%) ● 101g Kohlenhydrate (26%) ● 31g Ballaststoffe (8%)

Frühstück

265 kcal, 4g Eiweiß, 36g netto Kohlenhydrate, 8g Fett



Schüssel mit Apfel, Banane und Mandelbutter
264 kcal

Snacks

205 kcal, 10g Eiweiß, 5g netto Kohlenhydrate, 15g Fett



Kürbiskerne
183 kcal



Kirschtomaten
6 Kirschtomaten- 21 kcal

Proteinergänzung(en)

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



Proteinshake
1 1/2 Messlöffel- 164 kcal

Mittagessen

480 kcal, 22g Eiweiß, 23g netto Kohlenhydrate, 30g Fett



Sonnenblumenkerne
180 kcal



Vegane Champignoncremesuppe
301 kcal

Abendessen

445 kcal, 24g Eiweiß, 35g netto Kohlenhydrate, 18g Fett



Veggie-Burger-Patty
2 Patty- 254 kcal



Einfacher gemischter Blattsalat mit Tomaten
189 kcal

Day 3

1551 kcal ● 103g Protein (27%) ● 54g Fett (31%) ● 137g Kohlenhydrate (35%) ● 27g Ballaststoffe (7%)

Frühstück

250 kcal, 7g Eiweiß, 50g netto Kohlenhydrate, 2g Fett



Klein getoasteter Bagel mit Marmelade
1 Bagel(s)- 248 kcal

Snacks

215 kcal, 13g Eiweiß, 28g netto Kohlenhydrate, 4g Fett



Frühstücksflocken mit Protein-Mandelmilch
168 kcal



Heidelbeeren
1/2 Tasse(s)- 47 kcal

Proteinergänzung(en)

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



Proteinshake
1 1/2 Messlöffel- 164 kcal

Mittagessen

480 kcal, 22g Eiweiß, 23g netto Kohlenhydrate, 30g Fett



Sonnenblumenkerne
180 kcal



Vegane Champignoncremesuppe
301 kcal

Abendessen

445 kcal, 24g Eiweiß, 35g netto Kohlenhydrate, 18g Fett



Veggie-Burger-Patty
2 Patty- 254 kcal



Einfacher gemischter Blattsalat mit Tomaten
189 kcal

Day
4

1481 kcal ● 110g Protein (30%) ● 34g Fett (21%) ● 159g Kohlenhydrate (43%) ● 24g Ballaststoffe (6%)

Frühstück

250 kcal, 7g Eiweiß, 50g netto Kohlenhydrate, 2g Fett



[Klein getoasteter Bagel mit Marmelade](#)
1 Bagel(s)- 248 kcal

Mittagessen

440 kcal, 29g Eiweiß, 42g netto Kohlenhydrate, 12g Fett



[Linsen](#)
231 kcal



[Gedünstete Paprika und Zwiebeln](#)
63 kcal



[Einfaches Tempeh](#)
2 oz- 148 kcal

Snacks

215 kcal, 13g Eiweiß, 28g netto Kohlenhydrate, 4g Fett



[Frühstücksflocken mit Protein-Mandelmilch](#)
168 kcal



[Heidelbeeren](#)
1/2 Tasse(s)- 47 kcal

Abendessen

415 kcal, 25g Eiweiß, 39g netto Kohlenhydrate, 16g Fett



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



[Knusprige chik'n-Tender](#)
5 Tender(s)- 286 kcal

Proteinergänzung(en)

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



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



Day
5

1533 kcal ● 103g Protein (27%) ● 54g Fett (32%) ● 138g Kohlenhydrate (36%) ● 22g Ballaststoffe (6%)

Frühstück

250 kcal, 7g Eiweiß, 50g netto Kohlenhydrate, 2g Fett



Klein getoasteter Bagel mit Marmelade
1 Bagel(s)- 248 kcal

Mittagessen

485 kcal, 33g Eiweiß, 37g netto Kohlenhydrate, 19g Fett



Einfacher Salat mit Sellerie, Gurke und Tomate
85 kcal



Süßkartoffelspalten
130 kcal



Vegane Wurst
1 Wurst(en)- 268 kcal

Snacks

165 kcal, 17g Eiweiß, 13g netto Kohlenhydrate, 4g Fett



Proteinshake (Mandelmilch)
105 kcal



Gurkenscheiben
1 Gurke- 60 kcal

Abendessen

475 kcal, 10g Eiweiß, 37g netto Kohlenhydrate, 28g Fett



Tomaten-Gurken-Salat
212 kcal



Mit Gemüse gefüllte Tomaten (milchfrei)
2 gefüllte Tomate(n)- 261 kcal

Proteinergänzung(en)

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



Proteinshake
1 1/2 Messlöffel- 164 kcal

Day
6

1497 kcal ● 100g Protein (27%) ● 54g Fett (33%) ● 126g Kohlenhydrate (34%) ● 25g Ballaststoffe (7%)

Frühstück

210 kcal, 4g Eiweiß, 38g netto Kohlenhydrate, 2g Fett



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



Heidelbeeren
1/2 Tasse(s)- 47 kcal

Snacks

165 kcal, 17g Eiweiß, 13g netto Kohlenhydrate, 4g Fett



Proteinshake (Mandelmilch)
105 kcal



Gurkenscheiben
1 Gurke- 60 kcal

Proteinergänzung(en)

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



Proteinshake
1 1/2 Messlöffel- 164 kcal

Mittagessen

485 kcal, 33g Eiweiß, 37g netto Kohlenhydrate, 19g Fett



Einfacher Salat mit Sellerie, Gurke und Tomate
85 kcal



Süßkartoffelspalten
130 kcal



Vegane Wurst
1 Wurst(en)- 268 kcal

Abendessen

475 kcal, 10g Eiweiß, 37g netto Kohlenhydrate, 28g Fett



Tomaten-Gurken-Salat
212 kcal



Mit Gemüse gefüllte Tomaten (milchfrei)
2 gefüllte Tomate(n)- 261 kcal

Day
7

1534 kcal ● 126g Protein (33%) ● 28g Fett (16%) ● 161g Kohlenhydrate (42%) ● 34g Ballaststoffe (9%)

Frühstück

210 kcal, 4g Eiweiß, 38g netto Kohlenhydrate, 2g Fett



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



Heidelbeeren
1/2 Tasse(s)- 47 kcal

Snacks

165 kcal, 17g Eiweiß, 13g netto Kohlenhydrate, 4g Fett



Proteinshake (Mandelmilch)
105 kcal



Gurkenscheiben
1 Gurke- 60 kcal

Mittagessen

555 kcal, 35g Eiweiß, 64g netto Kohlenhydrate, 12g Fett



Chik'n-Stir-Fry
427 kcal



Einfacher Salat mit Sellerie, Gurke und Tomate
128 kcal

Abendessen

440 kcal, 33g Eiweiß, 44g netto Kohlenhydrate, 9g Fett



Einfacher gemischter Blattsalat
68 kcal



Vegane Crumbles
3/4 Tasse(n)- 110 kcal



Linsen
260 kcal

Proteinergänzung(en)

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



Proteinshake
1 1/2 Messlöffel- 164 kcal

Obst und Fruchtsäfte

- ☐ Apfel
1 1/2 mittel (Durchm. 3") (273g)
- ☐ Banane
1 1/2 mittel (≈17,8–20,0 cm lang) (177g)
- ☐ Zitronensaft
1 EL (mL)
- ☐ Blaubeeren
2 Tasse (296g)

Nuss- und Samenprodukte

- ☐ Mandelbutter
1 1/2 EL (24g)
- ☐ Kokosflocken
1 1/2 EL (8g)
- ☐ geröstete Kürbiskerne, ungesalzen
1/2 Tasse (59g)
- ☐ Kokosmilch (Dose)
6 EL (mL)
- ☐ Sonnenblumenkerne
2 oz (57g)

Fette und Öle

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

Gewürze und Kräuter

- ☐ schwarzer Pfeffer
2 TL, gemahlen (5g)
- ☐ Salz
2 TL (12g)
- ☐ Zwiebelpulver
1 EL (7g)

Gemüse und Gemüseprodukte

- ☐ Spargel
5 oz (142g)
- ☐ Tomaten
13 2/3 mittel, ganz (Ø ≈6,0 cm) (1684g)
- ☐ Knoblauch
1 1/2 Zehe (5g)
- ☐ Zwiebel
1 3/4 mittel (≈6,4 cm Ø) (190g)

Getreide und Teigwaren

- ☐ Seitan
4 oz (113g)
- ☐ Vollkornreis (brauner Reis)
1/4 Tasse (53g)

Andere

- ☐ Currypaste
1/2 EL (8g)
- ☐ Veggie-Burger-Patty
4 Patty (284g)
- ☐ Gemischte Blattsalate
3 1/2 Packung (≈155 g) (528g)
- ☐ Vegetarische Chik'n-Tender
5 Stücke (128g)
- ☐ Veganer Käse, gerieben
1/3 Tasse (37g)
- ☐ Italienische Gewürzmischung
2 TL (7g)
- ☐ vegane Wurst
2 Würstchen (200g)
- ☐ vegane Chik'n-Streifen
1/4 lbs (106g)

Getränke

- ☐ Wasser
16 Tasse(n) (mL)
- ☐ Proteinpulver
12 3/4 Schöpfer (je ≈80 ml) (395g)
- ☐ Mandelmilch, ungesüßt
1/3 Gallone (mL)

Hülsenfrüchte und Hülsenfruchtprodukte

- ☐ Linsen, roh
1 Tasse (184g)
- ☐ Tempeh
2 oz (57g)
- ☐ Sojasauce
1 1/4 EL (mL)
- ☐ vegetarische Burgerkrümel
3/4 Tasse (75g)

Frühstückscerealien

- ☐ Frühstücksflocken
1 1/2 Portion (45g)
- ☐ Instant-Haferflocken mit Geschmack
2 Päckchen (86g)

- ☐ **Pilze**
2 1/4 Tasse, Stücke oder Scheiben (158g)
 - ☐ **Blumenkohl**
3 Tasse, gehackt (321g)
 - ☐ **Gurke**
6 Gurke (ca. 21 cm) (1856g)
 - ☐ **Sellerie, roh**
3 1/3 Stiel, mittel (19–20 cm) (133g)
 - ☐ **Ketchup**
1 1/4 EL (21g)
 - ☐ **Paprika**
1 groß (171g)
 - ☐ **rote Zwiebel**
1 1/2 klein (105g)
 - ☐ **Zucchini**
1 groß (323g)
 - ☐ **frischer Spinat**
2 Tasse(n) (60g)
 - ☐ **Süßkartoffeln**
1 Süßkartoffel, 12,5 cm lang (210g)
 - ☐ **Karotten**
1 1/2 klein (ca. 14 cm lang) (75g)
-

Süßwaren

- ☐ **Gelee**
3 EL (63g)

Backwaren

- ☐ **Bagel**
3 kleiner Bagel (Ø 7,5 cm) (207g)

Frühstück 1 [↗](#)

An Tag 1 und Tag 2 essen

Schüssel mit Apfel, Banane und Mandelbutter

264 kcal ● 4g Protein ● 8g Fett ● 36g Kohlenhydrate ● 7g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Äpfel, gehackt

3/4 mittel (Durchm. 3") (137g)

Banane, in Scheiben geschnitten

3/4 mittel (≈17,8–20,0 cm lang)
(89g)

Mandelbutter

3/4 EL (12g)

Kokosflocken

3/4 EL (4g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Äpfel, gehackt

1 1/2 mittel (Durchm. 3") (273g)

Banane, in Scheiben geschnitten

1 1/2 mittel (≈17,8–20,0 cm lang)
(177g)

Mandelbutter

1 1/2 EL (24g)

Kokosflocken

1 1/2 EL (8g)

1. Bananen- und Apfelstücke in eine Schüssel geben. Vermengen.
2. Mit Kokosraspeln bestreuen und mit Mandelbutter beträufeln.

Frühstück 2 [↗](#)

An Tag 3, Tag 4 und Tag 5 essen

Klein getoasteter Bagel mit Marmelade

1 Bagel(s) - 248 kcal ● 7g Protein ● 2g Fett ● 50g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Gelee

1 EL (21g)

Bagel

1 kleiner Bagel (Ø 7,5 cm) (69g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Gelee

3 EL (63g)

Bagel

3 kleiner Bagel (Ø 7,5 cm) (207g)

1. Toasten Sie den Bagel bis zum gewünschten Bräunungsgrad.
2. Bestreichen Sie ihn mit Butter und Marmelade.
3. Guten Appetit.

Frühstück 3 [↗](#)

An Tag 6 und Tag 7 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 2 Mahlzeiten:

Wasser
1 1/2 Tasse(n) (mL)
Instant-Haferflocken mit Geschmack
2 Päckchen (86g)

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

Heidelbeeren

1/2 Tasse(s) - 47 kcal ● 1g Protein ● 0g Fett ● 9g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Blaubeeren
1/2 Tasse (74g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Blaubeeren
1 Tasse (148g)

1. Heidelbeeren abspülen und servieren.

Mittagessen 1 [↗](#)

An Tag 1 essen

Geröstete Tomaten

2 1/2 Tomate(n) - 149 kcal ● 2g Protein ● 12g Fett ● 6g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Ergibt 2 1/2 Tomate(n)

Tomaten
2 1/2 klein, ganz (Ø ≈6,0 cm) (228g)
Öl
2 1/2 TL (mL)

1. Den Ofen auf 450°F (230°C) vorheizen.
2. Tomaten der Länge nach durch den Stiel halbieren und mit Öl einreiben. Mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen.
3. 30–35 Minuten backen, bis sie weich sind. Servieren.

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)

Linzen, 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.

Mittagessen 2 [↗](#)

An Tag 2 und Tag 3 essen

Sonnenblumenkerne

180 kcal ● 9g Protein ● 14g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Sonnenblumenkerne

1 oz (28g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Sonnenblumenkerne

2 oz (57g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Vegane Champignoncremesuppe

301 kcal ● 14g Protein ● 16g Fett ● 21g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Knoblauch, gewürfelt

3/4 Zehe (2g)

Zwiebel, gewürfelt

3/8 klein (26g)

Pilze, gewürfelt

1 Tasse, Stücke oder Scheiben
(79g)

Blumenkohl

1 1/2 Tasse, gehackt (161g)

Mandelmilch, ungesüßt

1 1/2 Tasse(n) (mL)

Zwiebelpulver

1/2 EL (4g)

Salz

3 Prise (2g)

Öl

1/4 EL (mL)

schwarzer Pfeffer

1/4 EL, gemahlen (2g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Knoblauch, gewürfelt

1 1/2 Zehe (5g)

Zwiebel, gewürfelt

3/4 klein (53g)

Pilze, gewürfelt

2 1/4 Tasse, Stücke oder Scheiben
(158g)

Blumenkohl

3 Tasse, gehackt (321g)

Mandelmilch, ungesüßt

3 Tasse(n) (mL)

Zwiebelpulver

1 EL (7g)

Salz

1/4 EL (5g)

Öl

1/2 EL (mL)

schwarzer Pfeffer

1/2 EL, gemahlen (3g)

1. In einem kleinen Topf Blumenkohl, Mandelmilch, Zwiebelpulver, Salz und Pfeffer erhitzen. Zum Kochen bringen.
2. Sobald es kocht, Hitze reduzieren und 8 Minuten weiterköcheln lassen.
3. Die Blumenkohlmischung mit einem Mixer, Pürierstab oder Küchenmaschine glatt pürieren.
4. In einer tiefen Pfanne Öl, Champignons, Zwiebel und Knoblauch bei mittlerer Hitze anbraten, bis die Zwiebeln weich sind, etwa 10 Minuten.
5. Die Blumenkohlmischung zu den Pilzen geben, abdecken und zum Kochen bringen. 10 Minuten köcheln lassen. Servieren.

Mittagessen 3 [↗](#)

An Tag 4 essen

Linsen

231 kcal ● 16g Protein ● 1g Fett ● 34g Kohlenhydrate ● 7g Ballaststoffe



Salz

2/3 Prise (0g)

Wasser

1 1/3 Tasse(n) (mL)

Linsen, roh, abgespült

1/3 Tasse (64g)

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.

Gedünstete Paprika und Zwiebeln

63 kcal ● 1g Protein ● 4g Fett ● 5g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Öl
1/4 EL (mL)
Zwiebel, in Scheiben geschnitten
1/4 mittel (≈6,4 cm Ø) (28g)
Paprika, in Streifen geschnitten
1/2 groß (82g)

1. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Paprika und Zwiebel hinzufügen und etwa 15–20 Minuten braten, bis das Gemüse weich ist.
2. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und servieren.

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.

Mittagessen 4 [↗](#)

An Tag 5 und Tag 6 essen

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.

Süßkartoffelspalten

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



Translation missing:
de.for_single_meal

Süßkartoffeln, in Spalten geschnitten

1/2 Süßkartoffel, 12,5 cm lang
(105g)

Öl

1 TL (mL)

schwarzer Pfeffer

1 Prise, gemahlen (0g)

Salz

2 Prise (2g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Süßkartoffeln, in Spalten geschnitten

1 Süßkartoffel, 12,5 cm lang (210g)

Öl

3/4 EL (mL)

schwarzer Pfeffer

2 Prise, gemahlen (1g)

Salz

4 Prise (3g)

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

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.
-

Mittagessen 5 [↗](#)

An Tag 7 essen

Chik'n-Stir-Fry

427 kcal ● 31g Protein ● 7g Fett ● 51g Kohlenhydrate ● 8g Ballaststoffe



Karotten, in dünne Streifen geschnitten

1 1/2 klein (ca. 14 cm lang) (75g)

Paprika, entkernt und in dünne Streifen geschnitten

3/4 mittel (89g)

vegane Chik'n-Streifen

1/4 lbs (106g)

Sojasauce

1 1/4 EL (mL)

Wasser

1/2 Tasse(n) (mL)

Vollkornreis (brauner Reis)

1/4 Tasse (53g)

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

128 kcal ● 4g Protein ● 5g Fett ● 13g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Gurke, in Scheiben geschnitten

1/2 Gurke (ca. 21 cm) (151g)

Tomaten, gewürfelt

1/2 mittel, ganz (Ø ≈6,0 cm) (62g)

Gemischte Blattsalate

1/2 Packung (≈155 g) (78g)

Sellerie, roh, gehackt

1 Stiel, mittel (19–20 cm) (40g)

Salatdressing

1 1/2 EL (mL)

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

Snacks 1 [↗](#)

An Tag 1 und Tag 2 essen

Kürbiskerne

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



Translation missing:
de.for_single_meal

**geröstete Kürbiskerne,
ungesalzen**
4 EL (30g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

**geröstete Kürbiskerne,
ungesalzen**
1/2 Tasse (59g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Kirschtomaten

6 Kirschtomaten - 21 kcal ● 1g Protein ● 0g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Tomaten
6 Kirschtomaten (102g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Tomaten
12 Kirschtomaten (204g)

1. Tomaten abspülen, Stiele entfernen und servieren.
-

Snacks 2 [↗](#)

An Tag 3 und Tag 4 essen

Frühstücksflocken mit Protein-Mandelmilch

168 kcal ● 13g Protein ● 4g Fett ● 19g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Proteinpulver

3/8 Schöpfer (je ≈80 ml) (12g)

Frühstücksflocken

3/4 Portion (23g)

Mandelmilch, ungesüßt

6 EL (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Proteinpulver

3/4 Schöpfer (je ≈80 ml) (23g)

Frühstücksflocken

1 1/2 Portion (45g)

Mandelmilch, ungesüßt

3/4 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.

Heidelbeeren

1/2 Tasse(s) - 47 kcal ● 1g Protein ● 0g Fett ● 9g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Blaubeeren

1/2 Tasse (74g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Blaubeeren

1 Tasse (148g)

1. Heidelbeeren abspülen und servieren.

Snacks 3 [↗](#)

An Tag 5, Tag 6 und Tag 7 essen

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.

Gurkenscheiben

1 Gurke - 60 kcal ● 3g Protein ● 0g Fett ● 10g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Gurke

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

Für alle 3 Mahlzeiten:

Gurke

3 Gurke (ca. 21 cm) (903g)

1. Gurke in Scheiben schneiden und servieren.

Abendessen 1 [↗](#)

An Tag 1 essen

Spargel

157 kcal ● 3g Protein ● 13g Fett ● 4g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Olivenöl

1 EL (mL)

schwarzer Pfeffer

1/3 TL, gemahlen (1g)

Salz

1/3 TL (2g)

Zitronensaft

1 EL (mL)

Spargel

5 oz (142g)

1. Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen.
2. Spargel hinzufügen und etwa 5 Minuten braten, bis er zart ist.
3. Zitronensaft und Gewürze hinzufügen; umrühren.
4. Vom Herd nehmen und servieren.

Einfacher Seitan

4 oz - 244 kcal ● 30g Protein ● 8g Fett ● 13g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Ergibt 4 oz

Öl
1 TL (mL)
Seitan
4 oz (113g)

1. Eine Pfanne mit Öl ausstreichen und Seitan bei mittlerer Hitze 3–5 Minuten braten, bis er durchgewärmt ist.
2. Mit Salz, Pfeffer oder Gewürzen nach Wahl würzen. Servieren.

Abendessen 2 [🔗](#)

An Tag 2 und Tag 3 essen

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.

Einfacher gemischter Blattsalat mit Tomaten

189 kcal ● 4g Protein ● 12g Fett ● 13g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Salatdressing
1/4 Tasse (mL)
Tomaten
10 EL Cherrytomaten (93g)
Gemischte Blattsalate
3 3/4 Tasse (113g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Salatdressing
1/2 Tasse (mL)
Tomaten
1 1/4 Tasse Cherrytomaten (186g)
Gemischte Blattsalate
7 1/2 Tasse (225g)

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

Abendessen 3 [↗](#)

An Tag 4 essen

Einfacher Salat mit Sellerie, Gurke und Tomate

128 kcal ● 4g Protein ● 5g Fett ● 13g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Gurke, in Scheiben geschnitten

1/2 Gurke (ca. 21 cm) (151g)

Tomaten, gewürfelt

1/2 mittel, ganz (Ø ≈6,0 cm) (62g)

Gemischte Blattsalate

1/2 Packung (≈155 g) (78g)

Sellerie, roh, gehackt

1 Stiel, mittel (19–20 cm) (40g)

Salatdressing

1 1/2 EL (mL)

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

Knusprige chik'n-Tender

5 Tender(s) - 286 kcal ● 20g Protein ● 11g Fett ● 26g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Ergibt 5 Tender(s)

Ketchup

1 1/4 EL (21g)

Vegetarische Chik'n-Tender

5 Stücke (128g)

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

Abendessen 4 [↗](#)

An Tag 5 und Tag 6 essen

Tomaten-Gurken-Salat

212 kcal ● 5g Protein ● 10g Fett ● 22g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Gurke, in dünne Scheiben geschnitten

3/4 Gurke (ca. 21 cm) (226g)

Tomaten, in dünne Scheiben geschnitten

1 1/2 mittel, ganz (Ø ≈6,0 cm) (185g)

Salatdressing

3 EL (mL)

rote Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten

3/4 klein (53g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Gurke, in dünne Scheiben geschnitten

1 1/2 Gurke (ca. 21 cm) (452g)

Tomaten, in dünne Scheiben geschnitten

3 mittel, ganz (Ø ≈6,0 cm) (369g)

Salatdressing

6 EL (mL)

rote Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten

1 1/2 klein (105g)

1. Zutaten in einer Schüssel vermengen und servieren.

Mit Gemüse gefüllte Tomaten (milchfrei)

2 gefüllte Tomate(n) - 261 kcal ● 5g Protein ● 18g Fett ● 15g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Zucchini, gewürfelt

1/2 groß (162g)

Veganer Käse, gerieben

2 1/2 EL (18g)

Tomaten

2 mittel, ganz (Ø ≈6,0 cm) (246g)

Zwiebel, gewürfelt

1/2 mittel (≈6,4 cm Ø) (55g)

Italienische Gewürzmischung

1 TL (4g)

Salz

1 Prise (1g)

Olivenöl

1 EL (mL)

frischer Spinat

1 Tasse(n) (30g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Zucchini, gewürfelt

1 groß (323g)

Veganer Käse, gerieben

1/3 Tasse (37g)

Tomaten

4 mittel, ganz (Ø ≈6,0 cm) (492g)

Zwiebel, gewürfelt

1 mittel (≈6,4 cm Ø) (110g)

Italienische Gewürzmischung

2 TL (7g)

Salz

2 Prise (2g)

Olivenöl

2 EL (mL)

frischer Spinat

2 Tasse(n) (60g)

1. Heize den Ofen auf 350 °F (180 °C) vor.
2. Schneide den Deckel jeder Tomate ab und entsorge ihn.
3. Nimm einen Löffel und höhle jede Tomate aus, dabei die Wände nicht durchstechen. Das Fruchtfleisch und die Kerne entfernen.
4. Trockne das Innere der Tomaten mit einem Papiertuch. Salze die Innenseiten und stelle die Tomaten zum Abtropfen umgedreht auf ein Papiertuch; beiseitestellen.
5. Würfle Zucchini und Zwiebel.
6. Erhitze Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze. Gib Zucchini, Zwiebel, italienische Gewürze und Salz/Pfeffer (nach Geschmack) hinein. Sauté, bis das Gemüse weich ist, etwa 4 Minuten.
7. Gib Spinat dazu und koche weitere 2 Minuten, bis er zusammengefallen ist. Vom Herd nehmen.
8. Setze die Tomaten mit der Öffnung nach oben in eine Auflaufform. Streue etwa die Hälfte des Käses auf den Boden der Tomaten.
9. Fülle die Tomaten mit der Gemüsefüllung und bestreue sie mit dem restlichen Käse.
10. Backe etwa 20–25 Minuten, bis die Tomaten heiß sind.
11. Optional: Kurz unter den Grill legen (etwa eine Minute), um den Käse zu bräunen.

Abendessen 5 [↗](#)

An Tag 7 essen

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.

Vegane Crumbles

3/4 Tasse(n) - 110 kcal ● 14g Protein ● 3g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Ergibt 3/4 Tasse(n)

vegetarische Burgerkrümel

3/4 Tasse (75g)

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

Linsen

260 kcal ● 18g Protein ● 1g Fett ● 38g Kohlenhydrate ● 8g Ballaststoffe



Salz

3/4 Prise (1g)

Wasser

1 1/2 Tasse(n) (mL)

Linsen, roh, ab gespült

6 EL (72g)

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.

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.