

Meal Plan - 90 g Protein – 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 1047 kcal ● 111g Protein (42%) ● 27g Fett (24%) ● 68g Kohlenhydrate (26%) ● 22g Ballaststoffe (8%)

Frühstück

235 kcal, 20g Eiweiß, 14g netto Kohlenhydrate, 9g Fett



'Käsiges' Tofu-Rührei
190 kcal



Heidelbeeren
1/2 Tasse(s)- 47 kcal

Abendessen

380 kcal, 38g Eiweiß, 9g netto Kohlenhydrate, 16g Fett



Geröstete Tomaten
1 1/2 Tomate(n)- 89 kcal



Vegane Crumbles
2 Tasse(n)- 292 kcal

Mittagessen

210 kcal, 4g Eiweiß, 42g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Tomatensuppe
1 Dose- 211 kcal

Proteinergänzung(en)

220 kcal, 48g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake
2 Messlöffel- 218 kcal

Day 2 1136 kcal ● 116g Protein (41%) ● 36g Fett (29%) ● 61g Kohlenhydrate (21%) ● 26g Ballaststoffe (9%)

Frühstück

235 kcal, 20g Eiweiß, 14g netto Kohlenhydrate, 9g Fett



'Käsiges' Tofu-Rührei
190 kcal



Heidelbeeren
1/2 Tasse(s)- 47 kcal

Abendessen

355 kcal, 25g Eiweiß, 11g netto Kohlenhydrate, 20g Fett



Geröstete Tomaten
1 Tomate(n)- 60 kcal



Einfaches Tempeh
4 oz- 295 kcal

Mittagessen

325 kcal, 23g Eiweiß, 34g netto Kohlenhydrate, 6g Fett



Rote Rüben
3 Rote Rüben- 72 kcal



Veggie-Burger-Patty
2 Patty- 254 kcal

Proteinergänzung(en)

220 kcal, 48g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake
2 Messlöffel- 218 kcal

Day 3 1091 kcal ● 97g Protein (35%) ● 43g Fett (36%) ● 57g Kohlenhydrate (21%) ● 22g Ballaststoffe (8%)

Frühstück

150 kcal, 15g Eiweiß, 11g netto Kohlenhydrate, 4g Fett



Proteinshake (Mandelmilch)
105 kcal



Heidelbeeren
1/2 Tasse(s)- 47 kcal

Abendessen

395 kcal, 11g Eiweiß, 10g netto Kohlenhydrate, 32g Fett



Sonnenblumenkerne
180 kcal



Geröstete Kohlsteaks mit Dressing
214 kcal

Mittagessen

325 kcal, 23g Eiweiß, 34g netto Kohlenhydrate, 6g Fett



Rote Rüben
3 Rote Rüben- 72 kcal



Veggie-Burger-Patty
2 Patty- 254 kcal

Proteinergänzung(en)

220 kcal, 48g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake
2 Messlöffel- 218 kcal

Day 4 1112 kcal ● 95g Protein (34%) ● 51g Fett (42%) ● 53g Kohlenhydrate (19%) ● 14g Ballaststoffe (5%)

Frühstück

150 kcal, 15g Eiweiß, 11g netto Kohlenhydrate, 4g Fett



Proteinshake (Mandelmilch)
105 kcal



Heidelbeeren
1/2 Tasse(s)- 47 kcal

Abendessen

395 kcal, 11g Eiweiß, 10g netto Kohlenhydrate, 32g Fett



Sonnenblumenkerne
180 kcal



Geröstete Kohlsteaks mit Dressing
214 kcal

Mittagessen

350 kcal, 21g Eiweiß, 31g netto Kohlenhydrate, 15g Fett



Chik'n-Satay mit Erdnusssauce
2 Spieße- 233 kcal



Fruchtsaft
1 Tasse- 115 kcal

Proteinergänzung(en)

220 kcal, 48g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake
2 Messlöffel- 218 kcal

Day 5 1099 kcal ● 100g Protein (36%) ● 29g Fett (24%) ● 92g Kohlenhydrate (33%) ● 18g Ballaststoffe (7%)

Frühstück

150 kcal, 15g Eiweiß, 11g netto Kohlenhydrate, 4g Fett



Proteinshake (Mandelmilch)
105 kcal



Heidelbeeren
1/2 Tasse(s)- 47 kcal

Abendessen

380 kcal, 17g Eiweiß, 48g netto Kohlenhydrate, 9g Fett



BBQ Blumenkohl-Wings
268 kcal



Einfacher gemischter Blattsalat mit Tomaten
113 kcal

Mittagessen

350 kcal, 21g Eiweiß, 31g netto Kohlenhydrate, 15g Fett



Chik'n-Satay mit Erdnusssauce
2 Spieße- 233 kcal



Fruchtsaft
1 Tasse- 115 kcal

Proteinergänzung(en)

220 kcal, 48g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake
2 Messlöffel- 218 kcal

Day 6 1155 kcal ● 91g Protein (32%) ● 29g Fett (23%) ● 106g Kohlenhydrate (37%) ● 26g Ballaststoffe (9%)

Frühstück

185 kcal, 8g Eiweiß, 22g netto Kohlenhydrate, 5g Fett



Hummus-Toast
1 Scheibe(n)- 146 kcal



Klementine
1 Klementine(n)- 39 kcal

Abendessen

380 kcal, 17g Eiweiß, 48g netto Kohlenhydrate, 9g Fett



BBQ Blumenkohl-Wings
268 kcal



Einfacher gemischter Blattsalat mit Tomaten
113 kcal

Mittagessen

370 kcal, 19g Eiweiß, 34g netto Kohlenhydrate, 15g Fett



Sojamilch
3/4 Tasse(n)- 64 kcal



Rote Rüben
5 Rote Rüben- 121 kcal



Zitronen-Ingwer-Tofu Chik'n
3 1/2 oz Tofu- 187 kcal

Proteinergänzung(en)

220 kcal, 48g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake
2 Messlöffel- 218 kcal

Day 7 1130 kcal ● 90g Protein (32%) ● 37g Fett (30%) ● 85g Kohlenhydrate (30%) ● 24g Ballaststoffe (8%)

Frühstück

185 kcal, 8g Eiweiß, 22g netto Kohlenhydrate, 5g Fett



Hummus-Toast

1 Scheibe(n)- 146 kcal



Klementine

1 Klementine(n)- 39 kcal

Abendessen

355 kcal, 16g Eiweiß, 27g netto Kohlenhydrate, 17g Fett



Herzhafte Tomatensuppe

208 kcal



Geröstete Mandeln

1/6 Tasse(n)- 148 kcal

Mittagessen

370 kcal, 19g Eiweiß, 34g netto Kohlenhydrate, 15g Fett



Sojamilch

3/4 Tasse(n)- 64 kcal



Rote Rüben

5 Rote Rüben- 121 kcal



Zitronen-Ingwer-Tofu Chik'n

3 1/2 oz Tofu- 187 kcal

Proteinergänzung(en)

220 kcal, 48g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake

2 Messlöffel- 218 kcal

Gemüse und Gemüseprodukte

- ☐ Tomaten
2 3/4 mittel, ganz (Ø ≈6,0 cm) (339g)
- ☐ Knoblauch
2 1/2 Zehe(n) (8g)
- ☐ Vorgekochte Rote Bete (konserviert oder gekühlt)
16 Rote Bete(n) (800g)
- ☐ Kohl
1/2 Kopf, klein (ca. 11 cm Durchm.) (357g)
- ☐ Frischer Ingwer
2 Zoll (2,5 cm) Würfel (11g)
- ☐ Blumenkohl
2 Kopf klein (Durchm. 4") (530g)
- ☐ Karotten
1/4 groß (18g)
- ☐ Zwiebel
1/4 groß (38g)
- ☐ Tomatenmark
1/4 EL (4g)
- ☐ Tomaten in Dosen, geschmort
1/4 Dose (ca. 410 g) (101g)

Fette und Öle

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

Hülsenfrüchte und Hülsenfruchtprodukte

- ☐ vegetarische Burgerkrümel
2 Tasse (213g)
- ☐ fester Tofu
1 1/3 lbs (595g)
- ☐ Tempeh
4 oz (113g)
- ☐ Erdnussbutter
4 TL (21g)
- ☐ Hummus
5 EL (75g)
- ☐ Sojasauce
1 EL (mL)
- ☐ Linsen, roh
2 EL (24g)

Getränke

Gewürze und Kräuter

- ☐ Salz
1 1/4 TL (8g)
- ☐ Kurkuma, gemahlen
2 Prise (1g)
- ☐ schwarzer Pfeffer
4 Prise, gemahlen (1g)
- ☐ Apfelessig
1/4 EL (4g)
- ☐ Chilipulver
2 Prise (1g)
- ☐ Paprika
2 Prise (1g)

Obst und Fruchtsäfte

- ☐ Blaubeeren
2 1/2 Tasse (370g)
- ☐ Limettensaft
1 EL (mL)
- ☐ Fruchtsaft
16 fl oz (mL)
- ☐ Klementinen
2 Frucht (148g)
- ☐ Zitronensaft
1 EL (mL)

Suppen, Saucen und Bratensoßen

- ☐ Konzentrierte Dosen-Tomatensuppe
1 Dose (ca. 300 g) (298g)
- ☐ Barbecue-Soße
1/2 Tasse (143g)
- ☐ Gemüsebrühe (servierbereit)
1/2 Tasse(n) (mL)

Nuss- und Samenprodukte

- ☐ Sonnenblumenkerne
2 oz (57g)
- ☐ Sesamsamen
1/2 EL (5g)
- ☐ Mandeln
2 3/4 EL, ganz (24g)

Backwaren

- ☐ Brot
2 Scheibe (64g)

Süßwaren

- ☐ **Wasser**
7/8 Gallon (mL)
- ☐ **Proteinpulver**
15 1/2 Schöpfer (je ≈80 ml) (481g)
- ☐ **Mandelmilch, ungesüßt**
1 1/2 Tasse (mL)

- ☐ **Agave**
1 TL (7g)

Getreide und Teigwaren

- ☐ **Maisstärke**
1 1/2 EL (12g)

Andere

- ☐ **Nährhefe**
3/4 Tasse (45g)
 - ☐ **Veggie-Burger-Patty**
4 Patty (284g)
 - ☐ **Italienische Gewürzmischung**
4 Prise (2g)
 - ☐ **Spieß(e)**
4 Spieß(e) (4g)
 - ☐ **vegane Chik'n-Streifen**
1/3 lbs (151g)
 - ☐ **Sesamöl**
2 TL (mL)
 - ☐ **Gemischte Blattsalate**
4 1/2 Tasse (135g)
 - ☐ **Sojamilch, ungesüßt**
1 1/2 Tasse(n) (mL)
-

Frühstück 1 [↗](#)

An Tag 1 und Tag 2 essen

'Käsiges' Tofu-Rührei

190 kcal ● 20g Protein ● 9g Fett ● 6g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Knoblauch, fein gehackt

1/2 Zehe (2g)

fester Tofu, abgetropft

1/2 lbs (198g)

Wasser

1 EL (mL)

Nährhefe

2 EL (8g)

Salz

1 Prise (1g)

Kurkuma, gemahlen

1 Prise (0g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Knoblauch, fein gehackt

1 Zehe (3g)

fester Tofu, abgetropft

14 oz (397g)

Wasser

2 EL (mL)

Nährhefe

4 EL (15g)

Salz

2 Prise (2g)

Kurkuma, gemahlen

2 Prise (1g)

1. Wasser in einer Antihalt-Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen.
2. Knoblauch hinzufügen und anbraten, bis er duftet.
3. Tofu in die Pfanne bröseln und ein paar Minuten unter gelegentlichem Rühren anbraten.
4. Kurkuma, Nährhefe und Salz hinzufügen und gut vermischen.
5. Die Mischung noch ein paar Minuten weitergaren, bei Bedarf mehr Wasser hinzufügen.
6. Servieren.

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.

Frühstück 2 [↗](#)

An Tag 3, Tag 4 und Tag 5 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.

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 3 Mahlzeiten:

Blaubeeren

1 1/2 Tasse (222g)

1. Heidelbeeren abspülen und servieren.

Frühstück 3 [↗](#)

An Tag 6 und Tag 7 essen

Hummus-Toast

1 Scheibe(n) - 146 kcal ● 7g Protein ● 5g Fett ● 15g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Hummus

2 1/2 EL (38g)

Brot

1 Scheibe (32g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Hummus

5 EL (75g)

Brot

2 Scheibe (64g)

1. (Optional) Brot toasten.
2. Verteile Hummus auf dem Brot und servieren.

Klementine

1 Klementine(n) - 39 kcal ● 1g Protein ● 0g Fett ● 8g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Klementinen
1 Frucht (74g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Klementinen
2 Frucht (148g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Mittagessen 1 [↗](#)

An Tag 1 essen

Tomatensuppe

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



Ergibt 1 Dose

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

1. Nach Packungsanweisung zubereiten.

Mittagessen 2 [↗](#)

An Tag 2 und Tag 3 essen

Rote Rüben

3 Rote Rüben - 72 kcal ● 3g Protein ● 0g Fett ● 12g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

**Vorgekochte Rote Bete
(konserviert oder gekühlt)**
3 Rote Bete(n) (150g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

**Vorgekochte Rote Bete
(konserviert oder gekühlt)**
6 Rote Bete(n) (300g)

1. Rote Rüben in Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen (optional: zusätzlich mit Rosmarin oder einem Schuss Balsamessig würzen) und servieren.

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.

Mittagessen 3 [↗](#)

An Tag 4 und Tag 5 essen

Chik'n-Satay mit Erdnusssauce

2 Spieße - 233 kcal ● 19g Protein ● 14g Fett ● 5g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Frischer Ingwer, gerieben oder fein gehackt

1/3 Zoll (2,5 cm) Würfel (2g)

Spieß(e)

2 Spieß(e) (2g)

vegane Chik'n-Streifen

2 2/3 oz (76g)

Sesamöl

1 TL (mL)

Limettensaft

1/2 EL (mL)

Erdnussbutter

2 TL (11g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

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.

Fruchtsaft

1 Tasse - 115 kcal ● 2g Protein ● 1g Fett ● 25g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Fruchtsaft
8 fl oz (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Fruchtsaft
16 fl oz (mL)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Mittagessen 4 [↗](#)

An Tag 6 und Tag 7 essen

Sojamilch

3/4 Tasse(n) - 64 kcal ● 5g Protein ● 3g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Sojamilch, ungesüßt
3/4 Tasse(n) (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Sojamilch, ungesüßt
1 1/2 Tasse(n) (mL)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Rote Rüben

5 Rote Rüben - 121 kcal ● 4g Protein ● 1g Fett ● 20g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

**Vorgekochte Rote Bete
(konserviert oder gekühlt)**
5 Rote Bete(n) (250g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

**Vorgekochte Rote Bete
(konserviert oder gekühlt)**
10 Rote Bete(n) (500g)

1. Rote Rüben in Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen (optional: zusätzlich mit Rosmarin oder einem Schuss Balsamessig würzen) und servieren.

Zitronen-Ingwer-Tofu Chik'n

3 1/2 oz Tofu - 187 kcal ● 9g Protein ● 11g Fett ● 12g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

fester Tofu, trockengetupft

1/4 lbs (99g)

Frischer Ingwer, geschält und fein gehackt

3/4 Zoll (2,5 cm) Würfel (4g)

Agave

4 Prise (3g)

Sesamsamen

1/4 EL (2g)

Knoblauch, fein gehackt

1/2 Zehe(n) (2g)

Öl

1 TL (mL)

Zitronensaft

1/2 EL (mL)

Maisstärke

3/4 EL (6g)

Sojasauce, geteilt

1/2 EL (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

fester Tofu, trockengetupft

1/2 lbs (198g)

Frischer Ingwer, geschält und fein gehackt

1 1/2 Zoll (2,5 cm) Würfel (8g)

Agave

1 TL (7g)

Sesamsamen

1/2 EL (5g)

Knoblauch, fein gehackt

1 Zehe(n) (3g)

Öl

3/4 EL (mL)

Zitronensaft

1 EL (mL)

Maisstärke

1 1/2 EL (12g)

Sojasauce, geteilt

1 EL (mL)

1. Backofen auf 425°F (220°C) vorheizen.
 2. Tofu in mundgerechte Stücke zupfen und in eine große Schüssel geben. Mit nur der Hälfte der Sojasauce und nur der Hälfte des Öls vermengen. Etwas mehr als die Hälfte der Stärke über den Tofu streuen und so lange wenden, bis der Tofu vollständig bedeckt ist.
 3. Tofu auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und etwa 30–35 Minuten backen, bis er knusprig ist.
 4. Währenddessen die Zitronen-Ingwer-Sauce vorbereiten. Zitronensaft, Agavensirup und die restliche Sojasauce in einer kleinen Schüssel vermischen. In einer separaten Schüssel die restliche Maisstärke mit einem Schuss kaltem Wasser verrühren, bis sie sich verbunden hat. Beide Schüsseln beiseite stellen.
 5. Das restliche Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und Ingwer und Knoblauch hinzufügen. 1 Minute kochen, bis es duftet.
 6. Die Zitronensauce hineingießen und zum Simmern bringen, dann die Maisstärke-Mischung einrühren. Köcheln lassen, bis die Sauce eindickt, etwa 1 Minute.
 7. Tofu und Sesamsamen in die Sauce geben und rühren, bis alles überzogen ist. Servieren.
-

Abendessen 1 [↗](#)

An Tag 1 essen

Geröstete Tomaten

1 1/2 Tomate(n) - 89 kcal ● 1g Protein ● 7g Fett ● 4g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Ergibt 1 1/2 Tomate(n)

Tomaten

1 1/2 klein, ganz (Ø ≈6,0 cm) (137g)

Öl

1/2 EL (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.

Vegane Crumbles

2 Tasse(n) - 292 kcal ● 37g Protein ● 9g Fett ● 6g Kohlenhydrate ● 11g Ballaststoffe



Ergibt 2 Tasse(n)

vegetarische Burgerkrümel

2 Tasse (200g)

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

Abendessen 2 [↗](#)

An Tag 2 essen

Geröstete Tomaten

1 Tomate(n) - 60 kcal ● 1g Protein ● 5g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Ergibt 1 Tomate(n)

Tomaten

1 klein, ganz (Ø ≈6,0 cm) (91g)

Öl

1 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.

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.

Abendessen 3 [↗](#)

An Tag 3 und Tag 4 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.

Geröstete Kohlsteaks mit Dressing

214 kcal ● 3g Protein ● 17g Fett ● 7g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Kohl

1/4 Kopf, klein (ca. 11 cm Durchm.)
(179g)

Öl

3/4 EL (mL)

Ranch-Dressing

1 EL (mL)

Italienische Gewürzmischung

2 Prise (1g)

schwarzer Pfeffer

2 Prise, gemahlen (1g)

Salz

2 Prise (2g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Kohl

1/2 Kopf, klein (ca. 11 cm Durchm.)
(357g)

Öl

1 1/2 EL (mL)

Ranch-Dressing

2 EL (mL)

Italienische Gewürzmischung

4 Prise (2g)

schwarzer Pfeffer

4 Prise, gemahlen (1g)

Salz

4 Prise (3g)

1. Den Ofen auf 400°F (200°C) vorheizen.
2. Äußere Blattlagen des Kohls entfernen und den Strunk am Boden abschneiden.
3. Den Kohl mit dem Strunk nach unten auf ein Schneidebrett stellen und in etwa 1,25 cm (1/2 Zoll) dicke Scheiben schneiden.
4. Beide Seiten der Kohlsteaks mit Öl, Salz, Pfeffer und italienischen Gewürzen nach Geschmack würzen.
5. Steaks auf ein gefettetes Backblech legen (oder mit Folie/Backpapier auslegen).
6. Etwa 30 Minuten backen oder bis die Ränder knusprig und das Innere weich ist.
7. Mit Dressing servieren.

Abendessen 4 [↗](#)

An Tag 5 und Tag 6 essen

BBQ Blumenkohl-Wings

268 kcal ● 14g Protein ● 2g Fett ● 40g Kohlenhydrate ● 9g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Blumenkohl

1 Kopf klein (Durchm. 4") (265g)

Nährhefe

4 EL (15g)

Salz

2 Prise (2g)

Barbecue-Soße

4 EL (72g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Blumenkohl

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

Nährhefe

1/2 Tasse (30g)

Salz

4 Prise (3g)

Barbecue-Soße

1/2 Tasse (143g)

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.

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.

Abendessen 5 [↗](#)

An Tag 7 essen

Herzhafte Tomatensuppe

208 kcal ● 10g Protein ● 5g Fett ● 25g Kohlenhydrate ● 6g Ballaststoffe



Knoblauch, fein gehackt

1/2 Zehe(n) (2g)

Karotten, gehackt

1/4 groß (18g)

Zwiebel, gewürfelt

1/4 groß (38g)

Tomatenmark

1/4 EL (4g)

Apfelessig

1/4 EL (4g)

Chilipulver

2 Prise (1g)

Paprika

2 Prise (1g)

Gemüsebrühe (servierbereit)

1/2 Tasse(n) (mL)

Tomaten in Dosen, geschmort

1/4 Dose (ca. 410 g) (101g)

Linsen, roh

2 EL (24g)

vegetarische Burgerkrümel

2 EL (13g)

Öl

1/4 EL (mL)

1. Öl in einem dickwandigen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Karotten und Zwiebel hinzufügen und etwa 8 Minuten anschwitzen, bis sie weich sind.
2. Tomatenmark einrühren. Dann Knoblauch, Brösel und Linsen einrühren und die Mischung etwa 3 Minuten kochen.
3. Brühe, Tomaten, Gewürze und eine großzügige Prise Salz einrühren. Zum Köcheln bringen, abdecken und etwa 15 Minuten kochen, bis die Linsen weich sind. Herd ausschalten und Apfelessig einrühren. Servieren.

Geröstete Mandeln

1/6 Tasse(n) - 148 kcal ● 5g Protein ● 12g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe

Ergibt 1/6 Tasse(n)

Mandeln

2 2/3 EL, ganz (24g)



1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Proteinergänzung(en) [↗](#)

Täglich essen

Proteinshake

2 Messlöffel - 218 kcal ● 48g Protein ● 1g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Wasser

2 Tasse(n) (mL)

Proteinpulver

2 Schöpfer (je ≈80 ml) (62g)

Für alle 7 Mahlzeiten:

Wasser

14 Tasse(n) (mL)

Proteinpulver

14 Schöpfer (je ≈80 ml) (434g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.
-