

Vergiss nicht, deinen Plan für nächste Woche auf <https://www.strongrfastr.com> zu erstellen

Day 1

2805 kcal ● 216g Protein (31%) ● 83g Fett (27%) ● 260g Kohlenhydrate (37%) ● 38g Ballaststoffe (5%)

Frühstück

435 kcal, 20g Eiweiß, 45g netto Kohlenhydrate, 13g Fett



Temppeh-Bacon-&-Avocado-Bagel

1/2 Bagel(s)- 349 kcal



Erdbeeren

1 2/3 Tasse(n)- 87 kcal

Snacks

295 kcal, 14g Eiweiß, 24g netto Kohlenhydrate, 14g Fett



Toast mit Butter

2 Scheibe(n)- 227 kcal



Gekochte Eier

1 Ei(s)- 69 kcal

Proteinergänzung(en)

275 kcal, 61g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake

2 1/2 Messlöffel- 273 kcal

Mittagessen

915 kcal, 34g Eiweiß, 153g netto Kohlenhydrate, 13g Fett



Milch

1 Tasse(n)- 149 kcal



Pasta mit Fertigsauce

766 kcal

Abendessen

885 kcal, 87g Eiweiß, 35g netto Kohlenhydrate, 41g Fett



Mit Olivenöl beträufelte Zuckerschoten

82 kcal



Vegane Wurst

3 Wurst(en)- 804 kcal

Day
2

2805 kcal ● 216g Protein (31%) ● 83g Fett (27%) ● 260g Kohlenhydrate (37%) ● 38g Ballaststoffe (5%)

Frühstück

435 kcal, 20g Eiweiß, 45g netto Kohlenhydrate, 13g Fett



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



Erdbeeren
1 2/3 Tasse(n)- 87 kcal

Snacks

295 kcal, 14g Eiweiß, 24g netto Kohlenhydrate, 14g Fett



Toast mit Butter
2 Scheibe(n)- 227 kcal



Gekochte Eier
1 Ei(s)- 69 kcal

Proteinergänzung(en)

275 kcal, 61g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake
2 1/2 Messlöffel- 273 kcal

Mittagessen

915 kcal, 34g Eiweiß, 153g netto Kohlenhydrate, 13g Fett



Milch
1 Tasse(n)- 149 kcal



Pasta mit Fertigsauce
766 kcal

Abendessen

885 kcal, 87g Eiweiß, 35g netto Kohlenhydrate, 41g Fett



Mit Olivenöl beträufelte Zuckerschoten
82 kcal



Vegane Wurst
3 Wurst(en)- 804 kcal

Day
3

2825 kcal ● 181g Protein (26%) ● 95g Fett (30%) ● 258g Kohlenhydrate (37%) ● 53g Ballaststoffe (8%)

Frühstück

435 kcal, 20g Eiweiß, 45g netto Kohlenhydrate, 13g Fett



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



Erdbeeren
1 2/3 Tasse(n)- 87 kcal

Snacks

295 kcal, 14g Eiweiß, 24g netto Kohlenhydrate, 14g Fett



Toast mit Butter
2 Scheibe(n)- 227 kcal



Gekochte Eier
1 Ei(s)- 69 kcal

Proteinergänzung(en)

275 kcal, 61g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake
2 1/2 Messlöffel- 273 kcal

Mittagessen

875 kcal, 29g Eiweiß, 114g netto Kohlenhydrate, 28g Fett



Belizischer Reis & Bohnen
724 kcal



Milch
1 Tasse(n)- 149 kcal

Abendessen

945 kcal, 58g Eiweiß, 72g netto Kohlenhydrate, 38g Fett



Hüttenkäse & Fruchtbecher
2 Becher- 261 kcal



Kichererbsen- & Grünkohlsuppe
409 kcal



Geröstete Mandeln
1/3 Tasse(n)- 277 kcal

Day
4

2792 kcal ● 186g Protein (27%) ● 88g Fett (28%) ● 262g Kohlenhydrate (37%) ● 52g Ballaststoffe (7%)

Frühstück

435 kcal, 22g Eiweiß, 45g netto Kohlenhydrate, 15g Fett



Geröstete Erdnüsse

1/8 Tasse(n)- 115 kcal



Apfelmus

114 kcal



Proteinreicher griechischer Joghurt

1 Behälter- 206 kcal

Snacks

265 kcal, 18g Eiweiß, 28g netto Kohlenhydrate, 6g Fett



Naturjoghurt

1 1/4 Tasse- 193 kcal



Himbeeren

1 Tasse- 72 kcal

Mittagessen

875 kcal, 29g Eiweiß, 114g netto Kohlenhydrate, 28g Fett



Belizischer Reis & Bohnen

724 kcal



Milch

1 Tasse(n)- 149 kcal

Abendessen

945 kcal, 58g Eiweiß, 72g netto Kohlenhydrate, 38g Fett



Hüttenkäse & Fruchtbecher

2 Becher- 261 kcal



Kichererbsen- & Grünkohlsuppe

409 kcal



Geröstete Mandeln

1/3 Tasse(n)- 277 kcal

Proteinergänzung(en)

275 kcal, 61g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake

2 1/2 Messlöffel- 273 kcal

Day
5

2833 kcal ● 185g Protein (26%) ● 132g Fett (42%) ● 175g Kohlenhydrate (25%) ● 53g Ballaststoffe (7%)

Frühstück

435 kcal, 22g Eiweiß, 45g netto Kohlenhydrate, 15g Fett



Geröstete Erdnüsse

1/8 Tasse(n)- 115 kcal



Apfelmus

114 kcal



Proteinreicher griechischer Joghurt

1 Behälter- 206 kcal

Snacks

265 kcal, 18g Eiweiß, 28g netto Kohlenhydrate, 6g Fett



Naturjoghurt

1 1/4 Tasse- 193 kcal



Himbeeren

1 Tasse- 72 kcal

Mittagessen

920 kcal, 38g Eiweiß, 11g netto Kohlenhydrate, 75g Fett



Käse- und Guacamole-Tacos

4 Taco(s)- 700 kcal



Geröstete Mandeln

1/4 Tasse(n)- 222 kcal

Abendessen

940 kcal, 47g Eiweiß, 89g netto Kohlenhydrate, 34g Fett



Cassoulet mit weißen Bohnen

385 kcal



Edamame- und Rote-Bete-Salat

257 kcal



Milch

2 Tasse(n)- 298 kcal

Proteinergänzung(en)

275 kcal, 61g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake

2 1/2 Messlöffel- 273 kcal

Day
6

2791 kcal ● 182g Protein (26%) ● 138g Fett (44%) ● 157g Kohlenhydrate (22%) ● 50g Ballaststoffe (7%)

Frühstück

515 kcal, 19g Eiweiß, 28g netto Kohlenhydrate, 29g Fett



Geröstete Erdnüsse

1/4 Tasse(n)- 230 kcal



Karotten und Hummus

287 kcal

Snacks

275 kcal, 21g Eiweiß, 28g netto Kohlenhydrate, 7g Fett



Hummus-Toast

1 Scheibe(n)- 146 kcal



Hüttenkäse & Fruchtbecher

1 Becher- 131 kcal

Proteinergänzung(en)

275 kcal, 61g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake

2 1/2 Messlöffel- 273 kcal

Mittagessen

920 kcal, 38g Eiweiß, 11g netto Kohlenhydrate, 75g Fett



Käse- und Guacamole-Tacos

4 Taco(s)- 700 kcal



Geröstete Mandeln

1/4 Tasse(n)- 222 kcal

Abendessen

805 kcal, 44g Eiweiß, 87g netto Kohlenhydrate, 25g Fett



Einfacher gemischter Blattsalat

102 kcal



Veganer Fleischbällchen-Sub

1 1/2 Sub(s)- 702 kcal

Day
7

2756 kcal ● 190g Protein (28%) ● 77g Fett (25%) ● 279g Kohlenhydrate (40%) ● 48g Ballaststoffe (7%)

Frühstück

515 kcal, 19g Eiweiß, 28g netto Kohlenhydrate, 29g Fett



Geröstete Erdnüsse

1/4 Tasse(n)- 230 kcal



Karotten und Hummus

287 kcal

Snacks

275 kcal, 21g Eiweiß, 28g netto Kohlenhydrate, 7g Fett



Hummus-Toast

1 Scheibe(n)- 146 kcal



Hüttenkäse & Fruchtbecher

1 Becher- 131 kcal

Proteinergänzung(en)

275 kcal, 61g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake

2 1/2 Messlöffel- 273 kcal

Mittagessen

885 kcal, 46g Eiweiß, 133g netto Kohlenhydrate, 14g Fett



Tomatensuppe

2 Dose- 421 kcal



fettarmer griechischer Joghurt

3 Becher- 465 kcal

Abendessen

805 kcal, 44g Eiweiß, 87g netto Kohlenhydrate, 25g Fett



Einfacher gemischter Blattsalat

102 kcal



Veganer Fleischbällchen-Sub

1 1/2 Sub(s)- 702 kcal

Hülsenfrüchte und Hülsenfruchtprodukte

- ☐ Tempeh
6 oz (170g)
- ☐ Kichererbsen, konserviert
1 1/2 Dose (672g)
- ☐ Kidneybohnen
1 Dose (448g)
- ☐ geröstete Erdnüsse
3/4 Tasse (110g)
- ☐ Weiße Bohnen (konserviert)
1/2 Dose(n) (220g)
- ☐ Hummus
1 1/3 Tasse (285g)

Obst und Fruchtsäfte

- ☐ Avocados
3/4 Avocado(s) (151g)
- ☐ Erdbeeren
5 Tasse, ganz (720g)
- ☐ Apfelmus
4 Takeaway-Behälter (ca. 115 g) (488g)
- ☐ Himbeeren
9 3/4 oz (276g)

Gewürze und Kräuter

- ☐ Zwiebelpulver
1 1/2 Prise (0g)
- ☐ Gemahlener Kreuzkümmel
1 1/2 Prise (0g)
- ☐ Salz
1 Prise (0g)
- ☐ schwarzer Pfeffer
1 Prise (0g)

Fette und Öle

- ☐ Öl
1/2 oz (mL)
- ☐ Olivenöl
2 TL (mL)
- ☐ Balsamico-Vinaigrette
1 1/2 EL (mL)
- ☐ Salatdressing
1/4 Tasse (mL)

Backwaren

- ☐ Bagel
1 1/2 mittlerer Bagel (Ø 9–10 cm) (158g)

Gemüse und Gemüseprodukte

- ☐ Gefrorene Zuckerschoten
1 1/3 Tasse (192g)
- ☐ Knoblauch
7 Zehe(n) (21g)
- ☐ Kale-Blätter
3 Tasse, gehackt (120g)
- ☐ Rote Paprika
1/2 mittel (ca. 7 cm lang, Durchm. 6,5 cm) (60g)
- ☐ Zwiebel
1 mittel (≈6,4 cm Ø) (110g)
- ☐ Karotten
1 groß (72g)
- ☐ Sellerie, roh
1/2 Stiel, mittel (19–20 cm) (20g)
- ☐ Edamame, gefroren, geschält
3/4 Tasse (89g)
- ☐ Vorgekochte Rote Bete (konserviert oder gekühlt)
3 Rote Bete(n) (150g)
- ☐ Babykarotten
56 mittel (560g)

Andere

- ☐ vegane Wurst
6 Würstchen (600g)
- ☐ Hüttenkäse & Fruchtbecher
6 Becher (1020g)
- ☐ Kakao-Nibs
2 TL (7g)
- ☐ Guacamole, abgepackt
1 Tasse (247g)
- ☐ Gemischte Blattsalate
6 Tasse (180g)
- ☐ Vegane Fleischbällchen, gefroren
12 Fleischbällchen (360g)
- ☐ Nährhefe
1 EL (4g)
- ☐ Sub-Brötchen
3 Brötchen (255g)

Suppen, Saucen und Bratensoßen

- ☐ Pasta-Sauce
1 Glas (ca. 680 g) (699g)
- ☐ Gemüsebrühe (servierbereit)
6 1/4 Tasse(n) (mL)
- ☐ Konzentrierte Dosen-Tomatensuppe
2 Dose (ca. 300 g) (596g)

Getreide und Teigwaren

- ☐ Brot
8 Scheibe (256g)

Milch- und Eierprodukte

- ☐ Butter
2 EL (27g)
- ☐ Ei(er)
3 groß (150g)
- ☐ Vollmilch
6 Tasse(n) (mL)
- ☐ fettarmer aromatisierter griechischer Joghurt
5 Becher (je ca. 150 g) (750g)
- ☐ Naturjoghurt (fettarm)
2 1/2 Tasse (613g)
- ☐ Cheddar
2 Tasse, gerieben (226g)

Getränke

- ☐ Wasser
18 1/4 Tasse(n) (mL)
 - ☐ Proteinpulver
1 1/4 lbs (554g)
-

- ☐ ungekochte trockene Pasta
3/4 lbs (342g)

- ☐ Langkorn-Weißreis
1 Tasse (185g)

Nuss- und Samenprodukte

- ☐ Mandeln
1 Tasse, ganz (161g)
- ☐ Kokosmilch (Dose)
3/4 Tasse (mL)

Frühstück 1 [↗](#)

An Tag 1, Tag 2 und Tag 3 essen

Tempeh-Bacon-&-Avocado-Bagel

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



Translation missing:
de.for_single_meal

Tempeh, in Streifen geschnitten

2 oz (57g)

Avocados, in Scheiben geschnitten

1/4 Avocado(s) (50g)

Zwiebelpulver

1/2 Prise (0g)

Öl

1/4 TL (mL)

Gemahlener Kreuzkümmel

1/2 Prise (0g)

Bagel

1/2 mittlerer Bagel (Ø 9–10 cm) (53g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Tempeh, in Streifen geschnitten

6 oz (170g)

Avocados, in Scheiben geschnitten

3/4 Avocado(s) (151g)

Zwiebelpulver

1 1/2 Prise (0g)

Öl

1/4 EL (mL)

Gemahlener Kreuzkümmel

1 1/2 Prise (0g)

Bagel

1 1/2 mittlerer Bagel (Ø 9–10 cm) (158g)

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.

Erdbeeren

1 2/3 Tasse(n) - 87 kcal ● 2g Protein ● 1g Fett ● 14g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Erdbeeren

1 2/3 Tasse, ganz (240g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Erdbeeren

5 Tasse, ganz (720g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Frühstück 2 [↗](#)

An Tag 4 und Tag 5 essen

Geröstete Erdnüsse

1/8 Tasse(n) - 115 kcal ● 4g Protein ● 9g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

geröstete Erdnüsse
2 EL (18g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

geröstete Erdnüsse
4 EL (37g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Apfelmus

114 kcal ● 0g Protein ● 0g Fett ● 25g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Apfelmus
2 Takeaway-Behälter (ca. 115 g)
(244g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Apfelmus
4 Takeaway-Behälter (ca. 115 g)
(488g)

1. Ein 4 oz To-go-Behälter Apfelmus entspricht etwa einer halben Tasse Apfelmus.

Proteinreicher griechischer Joghurt

1 Behälter - 206 kcal ● 17g Protein ● 6g Fett ● 18g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Kakao-Nibs
1 TL (3g)
Himbeeren
8 Himbeeren (15g)
Proteinpulver
1 EL (6g)
fettarmer aromatisierter griechischer Joghurt
1 Becher (je ca. 150 g) (150g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Kakao-Nibs
2 TL (7g)
Himbeeren
16 Himbeeren (30g)
Proteinpulver
2 EL (12g)
fettarmer aromatisierter griechischer Joghurt
2 Becher (je ca. 150 g) (300g)

1. Griechischen Joghurt und Proteinpulver glatt verrühren. Mit zerdrückten Himbeeren und Kakao-Nibs (optional) garnieren. Servieren.

Frühstück 3 [↗](#)

An Tag 6 und Tag 7 essen

Geröstete Erdnüsse

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



Translation missing:
de.for_single_meal

geröstete Erdnüsse
4 EL (37g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

geröstete Erdnüsse
1/2 Tasse (73g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Karotten und Hummus

287 kcal ● 10g Protein ● 11g Fett ● 24g Kohlenhydrate ● 14g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Babykarotten
28 mittel (280g)
Hummus
1/2 Tasse (105g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Babykarotten
56 mittel (560g)
Hummus
14 EL (210g)

1. Karotten mit Hummus servieren.

Mittagessen 1 [↗](#)

An Tag 1 und Tag 2 essen

Milch

1 Tasse(n) - 149 kcal ● 8g Protein ● 8g Fett ● 12g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Vollmilch
1 Tasse(n) (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Vollmilch
2 Tasse(n) (mL)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Pasta mit Fertigsauce

766 kcal ● 26g Protein ● 6g Fett ● 142g Kohlenhydrate ● 11g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Pasta-Sauce

3/8 Glas (ca. 680 g) (252g)
ungekochte trockene Pasta
6 oz (171g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Pasta-Sauce

3/4 Glas (ca. 680 g) (504g)
ungekochte trockene Pasta
3/4 lbs (342g)

1. Die Pasta nach Packungsanweisung kochen.
2. Mit Sauce servieren und genießen.

Mittagessen 2 [↗](#)

An Tag 3 und Tag 4 essen

Belizischer Reis & Bohnen

724 kcal ● 21g Protein ● 20g Fett ● 103g Kohlenhydrate ● 12g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Rote Paprika, gehackt

1/4 mittel (ca. 7 cm lang, Durchm.
6,5 cm) (30g)

Zwiebel, gehackt

1/4 mittel (≈6,4 cm Ø) (28g)

Knoblauch, fein gehackt

1 1/2 Zehe(n) (5g)

Langkorn-Weißreis

1/2 Tasse (93g)

Wasser

3/8 Tasse(n) (mL)

Kokosmilch (Dose)

6 EL (mL)

Kidneybohnen, abgetropft

1/2 Dose (224g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Rote Paprika, gehackt

1/2 mittel (ca. 7 cm lang, Durchm.
6,5 cm) (60g)

Zwiebel, gehackt

1/2 mittel (≈6,4 cm Ø) (55g)

Knoblauch, fein gehackt

3 Zehe(n) (9g)

Langkorn-Weißreis

1 Tasse (185g)

Wasser

3/4 Tasse(n) (mL)

Kokosmilch (Dose)

3/4 Tasse (mL)

Kidneybohnen, abgetropft

1 Dose (448g)

1. Alle Zutaten in einen Topf geben und mit etwas Salz abschmecken.\r\nUmrühren und aufkochen. Hitze reduzieren, abdecken und 20–30 Minuten köcheln lassen, bis der Reis zart ist.\r\nServieren.\r\n

Milch

1 Tasse(n) - 149 kcal ● 8g Protein ● 8g Fett ● 12g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Vollmilch
1 Tasse(n) (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Vollmilch
2 Tasse(n) (mL)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Mittagessen 3 [↗](#)

An Tag 5 und Tag 6 essen

Käse- und Guacamole-Tacos

4 Taco(s) - 700 kcal ● 30g Protein ● 58g Fett ● 8g Kohlenhydrate ● 8g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Guacamole, abgepackt
1/2 Tasse (124g)
Cheddar
1 Tasse, gerieben (113g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Guacamole, abgepackt
1 Tasse (247g)
Cheddar
2 Tasse, gerieben (226g)

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

Geröstete Mandeln

1/4 Tasse(n) - 222 kcal ● 8g Protein ● 18g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Mandeln
4 EL, ganz (36g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Mandeln
1/2 Tasse, ganz (72g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Mittagessen 4 [↗](#)

An Tag 7 essen

Tomatensuppe

2 Dose - 421 kcal ● 9g Protein ● 3g Fett ● 84g Kohlenhydrate ● 7g Ballaststoffe



Ergibt 2 Dose

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

1. Nach Packungsanweisung zubereiten.

fettarmer griechischer Joghurt

3 Becher - 465 kcal ● 37g Protein ● 12g Fett ● 49g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Ergibt 3 Becher

fettarmer aromatisierter griechischer Joghurt
3 Becher (je ca. 150 g) (450g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Snacks 1 [↗](#)

An Tag 1, Tag 2 und Tag 3 essen

Toast mit Butter

2 Scheibe(n) - 227 kcal ● 8g Protein ● 10g Fett ● 24g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Butter
2 TL (9g)
Brot
2 Scheibe (64g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Butter
2 EL (27g)
Brot
6 Scheibe (192g)

1. Das Brot nach gewünschtem Bräunungsgrad toasten.
2. Die Butter auf das Brot streichen.

Gekochte Eier

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



Translation missing:
de.for_single_meal

Ei(er)
1 groß (50g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Ei(er)
3 groß (150g)

1. Hinweis: Vorgekochte Eier sind in vielen Supermärkten erhältlich, aber Sie können sie auch selbst aus rohen Eiern wie unten beschrieben zubereiten.
2. Die Eier in einen kleinen Topf geben und mit Wasser bedecken.
3. Das Wasser zum Kochen bringen und weiterkochen, bis die Eier die gewünschte Garstufe erreicht haben. Typischerweise 6–7 Minuten ab dem Kochpunkt für weichgekochte Eier und 8–10 Minuten für hartgekochte Eier.
4. Die Eier pellen, nach Geschmack würzen (Salz, Pfeffer, Sriracha sind gut) und essen.

Snacks 2 [↗](#)

An Tag 4 und Tag 5 essen

Naturjoghurt

1 1/4 Tasse - 193 kcal ● 16g Protein ● 5g Fett ● 22g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Naturjoghurt (fettarm)
1 1/4 Tasse (306g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Naturjoghurt (fettarm)
2 1/2 Tasse (613g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Himbeeren

1 Tasse - 72 kcal ● 2g Protein ● 1g Fett ● 7g Kohlenhydrate ● 8g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Himbeeren
1 Tasse (123g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Himbeeren
2 Tasse (246g)

1. Himbeeren abspülen und servieren.
-

Snacks 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.

Hüttenkäse & Fruchtbecher

1 Becher - 131 kcal ● 14g Protein ● 3g Fett ● 13g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Hüttenkäse & Fruchtbecher

1 Becher (170g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Hüttenkäse & Fruchtbecher

2 Becher (340g)

1. Hüttenkäse und Fruchtanteile im Becher vermischen und servieren.
-

Abendessen 1 [↗](#)

An Tag 1 und Tag 2 essen

Mit Olivenöl beträufelte Zuckerschoten

82 kcal ● 3g Protein ● 5g Fett ● 4g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Olivenöl
1 TL (mL)
Gefrorene Zuckerschoten
2/3 Tasse (96g)
Salz
1/2 Prise (0g)
schwarzer Pfeffer
1/2 Prise (0g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Olivenöl
2 TL (mL)
Gefrorene Zuckerschoten
1 1/3 Tasse (192g)
Salz
1 Prise (0g)
schwarzer Pfeffer
1 Prise (0g)

1. Zuckerschoten gemäß den Anweisungen auf der Verpackung zubereiten.
2. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Vegane Wurst

3 Wurst(en) - 804 kcal ● 84g Protein ● 36g Fett ● 32g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

vegane Wurst
3 Würstchen (300g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

vegane Wurst
6 Würstchen (600g)

1. Nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Servieren.

Abendessen 2 [↗](#)

An Tag 3 und Tag 4 essen

Hüttenkäse & Fruchtbecher

2 Becher - 261 kcal ● 28g Protein ● 5g Fett ● 26g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Hüttenkäse & Fruchtbecher
2 Becher (340g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Hüttenkäse & Fruchtbecher
4 Becher (680g)

1. Hüttenkäse und Fruchtanteile im Becher vermischen und servieren.

Kichererbsen- & Grünkohlsuppe

409 kcal ● 20g Protein ● 11g Fett ● 42g Kohlenhydrate ● 16g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Kichererbsen, konserviert, abgetropft

3/4 Dose (336g)

Öl

1/4 EL (mL)

Knoblauch, fein gehackt

1 1/2 Zehe(n) (5g)

Gemüsebrühe (servierbereit)

3 Tasse(n) (mL)

Kale-Blätter, gehackt

1 1/2 Tasse, gehackt (60g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Kichererbsen, konserviert, abgetropft

1 1/2 Dose (672g)

Öl

1/2 EL (mL)

Knoblauch, fein gehackt

3 Zehe(n) (9g)

Gemüsebrühe (servierbereit)

6 Tasse(n) (mL)

Kale-Blätter, gehackt

3 Tasse, gehackt (120g)

1. In einem großen Topf bei mittlerer Hitze das Öl erhitzen. Knoblauch hinzufügen und 1–2 Minuten anbraten, bis er duftet.
2. Kichererbsen und Gemüsebrühe hinzufügen und zum Kochen bringen. Gehackten Grünkohl einrühren und 15 Minuten köcheln lassen oder bis der Grünkohl zusammengefallen ist.
3. Großzügig Pfeffer darüber mahlen und servieren.

Geröstete Mandeln

1/3 Tasse(n) - 277 kcal ● 10g Protein ● 22g Fett ● 4g Kohlenhydrate ● 6g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Mandeln
5 EL, ganz (45g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Mandeln
10 EL, ganz (89g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Abendessen 3 [↗](#)

An Tag 5 essen

Cassoulet mit weißen Bohnen

385 kcal ● 18g Protein ● 8g Fett ● 47g Kohlenhydrate ● 14g Ballaststoffe



Knoblauch, fein gehackt
1 Zehe(n) (3g)
Zwiebel, gewürfelt
1/2 mittel (≈6,4 cm Ø) (55g)
Karotten, geschält & in Scheiben geschnitten
1 groß (72g)
Weißer Bohnen (konserviert), abgetropft und abgespült
1/2 Dose(n) (220g)
Öl
1/2 EL (mL)
Gemüsebrühe (servierbereit)
1/4 Tasse(n) (mL)
Sellerie, roh, in dünne Scheiben geschnitten
1/2 Stiel, mittel (19–20 cm) (20g)

1. Heize den Ofen auf 400°F (200°C) vor.
2. Erhitze Öl in einem Topf bei mittlerer bis hoher Hitze. Gib Karotte, Sellerie, Zwiebel, Knoblauch sowie etwas Salz und Pfeffer dazu. 5–8 Minuten kochen, bis das Gemüse weich ist.
3. Rühre Bohnen und Brühe ein. Zum Köcheln bringen und dann die Hitze ausschalten.
4. Gib die Bohnenmischung in eine Auflaufform. Backe, bis die Oberfläche gebräunt ist und es blubbert, 18–25 Minuten.
5. Servieren.

Edamame- und Rote-Bete-Salat

257 kcal ● 14g Protein ● 11g Fett ● 19g Kohlenhydrate ● 8g Ballaststoffe



Edamame, gefroren, geschält
3/4 Tasse (89g)
Balsamico-Vinaigrette
1 1/2 EL (mL)
Vorgekochte Rote Bete (konserviert oder gekühlt), gehackt
3 Rote Bete(n) (150g)
Gemischte Blattsalate
1 1/2 Tasse (45g)

1. Edamame nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Blattsalate, Edamame und Rote Bete in einer Schüssel anrichten. Mit Dressing beträufeln und servieren.

Milch

2 Tasse(n) - 298 kcal ● 15g Protein ● 16g Fett ● 23g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Ergibt 2 Tasse(n)

Vollmilch

2 Tasse(n) (mL)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Abendessen 4 [🔗](#)

An Tag 6 und Tag 7 essen

Einfacher gemischter Blattsalat

102 kcal ● 2g Protein ● 7g Fett ● 6g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Salatdressing

2 1/4 EL (mL)

Gemischte Blattsalate

2 1/4 Tasse (68g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Salatdressing

1/4 Tasse (mL)

Gemischte Blattsalate

4 1/2 Tasse (135g)

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

Veganer Fleischbällchen-Sub

1 1/2 Sub(s) - 702 kcal ● 42g Protein ● 18g Fett ● 81g Kohlenhydrate ● 12g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Vegane Fleischbällchen, gefroren

6 Fleischbällchen (180g)

Pasta-Sauce

6 EL (98g)

Nährhefe

1/2 EL (2g)

Sub-Brötchen

1 1/2 Brötchen (128g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Vegane Fleischbällchen, gefroren

12 Fleischbällchen (360g)

Pasta-Sauce

3/4 Tasse (195g)

Nährhefe

1 EL (4g)

Sub-Brötchen

3 Brötchen (255g)

1. Vegane Fleischbällchen nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Pastasauce auf dem Herd oder in der Mikrowelle erwärmen.
3. Wenn die Fleischbällchen fertig sind, in das Subbrötchen legen, mit Sauce und Hefeflocken (als Käse-Alternative) toppen.
4. Servieren.

Proteinergänzung(en) [↗](#)

Täglich essen

Proteinshake

2 1/2 Messlöffel - 273 kcal ● 61g Protein ● 1g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Wasser

2 1/2 Tasse(n) (mL)

Proteinpulver

2 1/2 Schöpfer (je ≈80 ml) (78g)

Für alle 7 Mahlzeiten:

Wasser

17 1/2 Tasse(n) (mL)

Proteinpulver

17 1/2 Schöpfer (je ≈80 ml) (543g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.
-