

# Meal Plan - Plano alimentar vegetariano de 2700 calorias



Grocery List Day 1 Day 2 Day 3 Day 4 Day 5 Day 6 Day 7 Recipes

Não esqueça de gerar seu plano para a próxima semana em  
<https://www.strongrfastr.com>

**Day 1** 2676 kcal ● 198g proteína (30%) ● 96g gordura (32%) ● 208g carboidrato (31%) ● 47g fibra (7%)

## Café da manhã

395 kcal, 20g proteína, 60g carboidratos líquidos, 7g gordura



### Suco de fruta

1 2/3 copo(s)- 191 kcal



### Iogurte grego turbinado

1 recipiente(s)- 206 kcal

## Lanches

410 kcal, 19g proteína, 67g carboidratos líquidos, 6g gordura



### Pretzels

257 kcal



### Iogurte grego com baixo teor de gordura

1 pote(s)- 155 kcal

## Suplemento(s) de proteína

275 kcal, 61g proteína, 2g carboidratos líquidos, 1g gordura



### Shake de proteína

2 1/2 dosador- 273 kcal

## Almoço

780 kcal, 47g proteína, 52g carboidratos líquidos, 36g gordura



### Amendoins torrados

1/3 xícara(s)- 288 kcal



### Sopa enlatada com pedaços (não cremosa)

2 lata(s)- 494 kcal

## Jantar

815 kcal, 52g proteína, 26g carboidratos líquidos, 46g gordura



### Sementes de girassol

180 kcal



### Crack slaw com tempeh

633 kcal

## Day 2

2708 kcal ● 181g proteína (27%) ● 113g gordura (38%) ● 195g carboidrato (29%) ● 47g fibra (7%)

## Café da manhã

395 kcal, 20g proteína, 60g carboidratos líquidos, 7g gordura



### Suco de fruta

1 2/3 copo(s)- 191 kcal



### Iogurte grego turbinado

1 recipiente(s)- 206 kcal

## Lanches

410 kcal, 19g proteína, 67g carboidratos líquidos, 6g gordura



### Pretzels

257 kcal



### Iogurte grego com baixo teor de gordura

1 pote(s)- 155 kcal

## Suplemento(s) de proteína

275 kcal, 61g proteína, 2g carboidratos líquidos, 1g gordura



### Shake de proteína

2 1/2 dosador- 273 kcal

## Almoço

815 kcal, 30g proteína, 39g carboidratos líquidos, 54g gordura



### Sopa enlatada com pedaços (cremosa)

1 lata(s)- 354 kcal



### Amendoins torrados

1/2 xícara(s)- 460 kcal

## Jantar

815 kcal, 52g proteína, 26g carboidratos líquidos, 46g gordura



### Sementes de girassol

180 kcal



### Crack slaw com tempeh

633 kcal

## Day 3

2693 kcal ● 179g proteína (27%) ● 124g gordura (41%) ● 178g carboidrato (26%) ● 38g fibra (6%)

### Café da manhã

395 kcal, 20g proteína, 60g carboidratos líquidos, 7g gordura



#### Suco de fruta

1 2/3 copo(s)- 191 kcal



#### Iogurte grego turbinado

1 recipiente(s)- 206 kcal

### Almoço

815 kcal, 30g proteína, 39g carboidratos líquidos, 54g gordura



#### Sopa enlatada com pedaços (cremosa)

1 lata(s)- 354 kcal



#### Amendoins torrados

1/2 xícara(s)- 460 kcal

### Lanches

290 kcal, 16g proteína, 20g carboidratos líquidos, 16g gordura



#### Pepinos com molho ranch

159 kcal



#### Copo de cottage com frutas

1 pote- 131 kcal

### Jantar

920 kcal, 53g proteína, 57g carboidratos líquidos, 46g gordura



#### Salada simples de mussarela e tomate

484 kcal



#### Goulash de feijão e tofu

437 kcal

### Suplemento(s) de proteína

275 kcal, 61g proteína, 2g carboidratos líquidos, 1g gordura



#### Shake de proteína

2 1/2 dosador- 273 kcal

## Day 4

2673 kcal ● 178g proteína (27%) ● 119g gordura (40%) ● 170g carboidrato (25%) ● 54g fibra (8%)

### Café da manhã

465 kcal, 19g proteína, 37g carboidratos líquidos, 23g gordura



#### Torrada com abacate e ovo

1 fatia(s)- 238 kcal



#### Torrada com manteiga

2 fatia(s)- 227 kcal

### Almoço

850 kcal, 45g proteína, 38g carboidratos líquidos, 51g gordura



#### Sanduíche de salada de ovos

1 sanduíche(s)- 542 kcal



#### Salada caprese

249 kcal



#### Brócolis

2 xícara(s)- 58 kcal

### Lanches

290 kcal, 16g proteína, 20g carboidratos líquidos, 16g gordura



#### Pepinos com molho ranch

159 kcal



#### Copo de cottage com frutas

1 pote- 131 kcal

### Jantar

795 kcal, 38g proteína, 72g carboidratos líquidos, 27g gordura



#### Sopa de grão-de-bico com couve

682 kcal



#### Amendoins torrados

1/8 xícara(s)- 115 kcal

### Suplemento(s) de proteína

275 kcal, 61g proteína, 2g carboidratos líquidos, 1g gordura



#### Shake de proteína

2 1/2 dosador- 273 kcal

## Day 5

2687 kcal ● 184g proteína (27%) ● 83g gordura (28%) ● 252g carboidrato (37%) ● 50g fibra (7%)

### Café da manhã

465 kcal, 19g proteína, 37g carboidratos líquidos, 23g gordura



**Torrada com abacate e ovo**  
1 fatia(s)- 238 kcal



**Torrada com manteiga**  
2 fatia(s)- 227 kcal

### Lanches

375 kcal, 13g proteína, 70g carboidratos líquidos, 2g gordura



**Cottage cheese com mel**  
1/4 xícara(s)- 62 kcal



**Nectarina**  
2 nectarina(s)- 140 kcal



**Suco de fruta**  
1 1/2 copo(s)- 172 kcal

### Suplemento(s) de proteína

275 kcal, 61g proteína, 2g carboidratos líquidos, 1g gordura



**Shake de proteína**  
2 1/2 dosador- 273 kcal

### Almoço

780 kcal, 53g proteína, 70g carboidratos líquidos, 30g gordura



**Tenders de chik'n crocantes**  
13 tender(es)- 743 kcal



**Framboesas**  
1/2 xícara(s)- 36 kcal

### Jantar

795 kcal, 38g proteína, 72g carboidratos líquidos, 27g gordura



**Sopa de grão-de-bico com couve**  
682 kcal



**Amendoins torrados**  
1/8 xícara(s)- 115 kcal

## Day 6

2681 kcal ● 185g proteína (28%) ● 84g gordura (28%) ● 264g carboidrato (39%) ● 33g fibra (5%)

### Café da manhã

455 kcal, 17g proteína, 56g carboidratos líquidos, 15g gordura



**Sanduíche de café da manhã com manteiga de amendoim e banana**  
380 kcal



**Leite**  
1/2 xícara(s)- 75 kcal

### Lanches

375 kcal, 13g proteína, 70g carboidratos líquidos, 2g gordura



**Cottage cheese com mel**  
1/4 xícara(s)- 62 kcal



**Nectarina**  
2 nectarina(s)- 140 kcal



**Suco de fruta**  
1 1/2 copo(s)- 172 kcal

### Suplemento(s) de proteína

275 kcal, 61g proteína, 2g carboidratos líquidos, 1g gordura



**Shake de proteína**  
2 1/2 dosador- 273 kcal

### Almoço

780 kcal, 53g proteína, 70g carboidratos líquidos, 30g gordura



**Tenders de chik'n crocantes**  
13 tender(es)- 743 kcal



**Framboesas**  
1/2 xícara(s)- 36 kcal

### Jantar

800 kcal, 42g proteína, 65g carboidratos líquidos, 36g gordura



**Salada simples de couve e abacate**  
230 kcal



**Philly cheesesteak com seitan**  
1 sub(s)- 571 kcal

## Day 7

2658 kcal ● 182g proteína (27%) ● 98g gordura (33%) ● 228g carboidrato (34%) ● 33g fibra (5%)

### Café da manhã

455 kcal, 17g proteína, 56g carboidratos líquidos, 15g gordura



#### Sanduíche de café da manhã com manteiga de amendoim e banana

380 kcal



#### Leite

1/2 xícara(s)- 75 kcal

### Lanches

375 kcal, 13g proteína, 70g carboidratos líquidos, 2g gordura



#### Cottage cheese com mel

1/4 xícara(s)- 62 kcal



#### Nectarina

2 nectarina(s)- 140 kcal



#### Suco de fruta

1 1/2 copo(s)- 172 kcal

### Suplemento(s) de proteína

275 kcal, 61g proteína, 2g carboidratos líquidos, 1g gordura



#### Shake de proteína

2 1/2 dosador- 273 kcal

### Almoço

755 kcal, 50g proteína, 35g carboidratos líquidos, 44g gordura



#### Couve salteada

242 kcal



#### Seitan com alho e pimenta

513 kcal

### Jantar

800 kcal, 42g proteína, 65g carboidratos líquidos, 36g gordura



#### Salada simples de couve e abacate

230 kcal



#### Philly cheesesteak com seitan

1 sub(s)- 571 kcal

# Lista de Compras



## Leguminosas e produtos derivados

- amendoim torrado  
1 1/2 xícara (228g)
- tempeh  
3/4 lbs (340g)
- tofu firme  
1/4 lbs (99g)
- feijão branco, enlatado  
1/2 lata(s) (220g)
- grão-de-bico, enlatado  
2 1/2 lata (1120g)
- manteiga de amendoim  
2 colher de sopa (32g)

## Sopas, molhos e caldos

- sopa enlatada grossa (variedades não-cremosas)  
2 lata (~540 g) (1052g)
- molho picante  
1 colher de sopa (mL)
- sopa enlatada com pedaços (variedades cremosas)  
2 lata (~540 g) (1066g)
- caldo de legumes  
10 xícara(s) (mL)

## Bebidas

- água  
17 1/2 xícara (mL)
- proteína em pó  
1 1/4 lbs (560g)

## Lanches

- pretzels, crocantes, salgados  
1/3 lbs (132g)

## Produtos lácteos e ovos

- iogurte grego saborizado com baixo teor de gordura  
5 recipiente(s) (149 g cada) (750g)
- mussarela fresca  
5 3/4 oz (163g)
- ovos  
5 1/4 médio (232g)
- manteiga  
4 colher de chá (18g)
- queijo cottage com baixo teor de gordura (1% de gordura)  
3/4 xícara (170g)
- leite integral  
1 xícara(s) (mL)
- queijo  
2 fatia (28 g cada) (56g)

## Produtos de nozes e sementes

## Gorduras e óleos

- óleo  
2 3/4 oz (mL)
- molho ranch  
4 colher de sopa (mL)
- vinagrete balsâmico  
1 1/2 oz (mL)
- maionese  
2 colher de sopa (mL)
- azeite  
1 1/2 colher de sopa (mL)

## Outro

- mix para salada de repolho (coleslaw)  
6 xícara (540g)
- nibs de cacau  
3 colher de chá (10g)
- Queijo cottage e copo de frutas  
2 recipiente (340g)
- folhas verdes variadas  
5/8 embalagem (155 g) (90g)
- tenders 'chik'n' sem carne  
26 pedaços (663g)
- pão tipo sub(s)  
2 pão(ões) (170g)

## Frutas e sucos de frutas

- suco de fruta  
76 fl oz (mL)
- framboesas  
6 oz (169g)
- abacates  
1 1/2 abacate(s) (302g)
- nectarina  
6 médio (diâ. 6,5 cm) (852g)
- banana  
2 médio (18 a 20 cm de comprimento) (236g)
- limão  
1 pequeno (58g)

## Especiarias e ervas

- manjericão fresco  
1/2 oz (12g)
- tomilho fresco  
2 pitada (0g)
- páprica  
4 g (4g)
- mostarda amarela  
2 pitada ou 1 sachê (1g)
- pimenta-do-reino  
1/2 g (1g)

miolos de girassol  
3 1/4 oz (93g)

sal  
1/8 oz (1g)

## Vegetais e produtos vegetais

- alho  
10 1/2 dente(s) (de alho) (31g)
- pepino  
1 pepino ( $\approx$ 21 cm) (301g)
- tomates  
3 médio inteiro (6 cm diâ.) (360g)
- cebola  
1 1/2 médio (diâ. 6,5 cm) (158g)
- brócolis congelado  
2 xícara (182g)
- folhas de couve  
18 2/3 oz (530g)
- ketchup  
6 1/2 colher de sopa (111g)
- pimentão  
1 pequeno (74g)
- pimentão verde  
1 1/2 colher de sopa, picada (14g)

## Produtos de panificação

- pão  
12 fatia (384g)

## Doces

- mel  
1 colher de sopa (21g)

## Grãos cerealíferos e massas

- seitan  
3/4 lbs (340g)

---

## Café da manhã 1 ↗

Comer em dia 1, dia 2 e dia 3

### Suco de fruta

1 2/3 copo(s) - 191 kcal ● 3g proteína ● 1g gordura ● 42g carboidrato ● 1g fibra

Translation missing: pt.for\_single\_meal

Para todas as 3 refeições:

#### **suco de fruta**

13 1/3 fl oz (mL)

#### **suco de fruta**

40 fl oz (mL)



1. A receita não possui instruções.

### iogurte grego turbinado

1 recipiente(s) - 206 kcal ● 17g proteína ● 6g gordura ● 18g carboidrato ● 3g fibra



Translation missing: pt.for\_single\_meal

Para todas as 3 refeições:

#### **nibs de cacau**

1 colher de chá (3g)

#### **framboesas**

8 framboesas (15g)

#### **proteína em pó**

1 colher de sopa (6g)

#### **iogurte grego saborizado com baixo teor de gordura**

1 recipiente(s) (149 g cada) (150g)

#### **nibs de cacau**

3 colher de chá (10g)

#### **framboesas**

24 framboesas (46g)

#### **proteína em pó**

3 colher de sopa (17g)

#### **iogurte grego saborizado com baixo teor de gordura**

3 recipiente(s) (149 g cada) (450g)

1. Misture o iogurte grego e o pó de proteína até ficar homogêneo. Cubra com framboesas amassadas e nibs de cacau (opcional). Sirva.

## Café da manhã 2 ↗

Comer em dia 4 e dia 5

### Torrada com abacate e ovo

1 fatia(s) - 238 kcal ● 11g proteína ● 13g gordura ● 13g carboidrato ● 5g fibra



Translation missing: pt.for\_single\_meal

**abacates, maduro, fatiado**

1/4 abacate(s) (50g)

**ovos**

1 grande (50g)

**pão**

1 fatia (32g)

Para todas as 2 refeições:

**abacates, maduro, fatiado**

1/2 abacate(s) (101g)

**ovos**

2 grande (100g)

**pão**

2 fatia (64g)

1. Cozinhe o ovo da maneira que preferir.
2. Torre o pão.
3. Coloque o abacate maduro por cima e amasse com um garfo sobre o pão.
4. Adicione o ovo cozido sobre o abacate. Sirva.

### Torrada com manteiga

2 fatia(s) - 227 kcal ● 8g proteína ● 10g gordura ● 24g carboidrato ● 4g fibra



Translation missing: pt.for\_single\_meal

**manteiga**

2 colher de chá (9g)

**pão**

2 fatia (64g)

Para todas as 2 refeições:

**manteiga**

4 colher de chá (18g)

**pão**

4 fatia (128g)

1. Toste o pão até o ponto desejado.
2. Espalhe a manteiga no pão.

## Café da manhã 3 ↗

Comer em dia 6 e dia 7

### Sanduíche de café da manhã com manteiga de amendoim e banana

380 kcal ● 13g proteína ● 11g gordura ● 50g carboidrato ● 8g fibra



Translation missing: pt.for\_single\_meal

#### **banana, fatiado**

1 médio (18 a 20 cm de comprimento)  
(118g)

#### **pão, torrado**

2 fatia (64g)

#### **manteiga de amendoim**

1 colher de sopa (16g)

Para todas as 2 refeições:

#### **banana, fatiado**

2 médio (18 a 20 cm de comprimento)  
(236g)

#### **pão, torrado**

4 fatia (128g)

#### **manteiga de amendoim**

2 colher de sopa (32g)

1. Toste o pão se desejar e espalhe a manteiga de amendoim.

2. Adicione o máximo de fatias de banana que couberem e cubra com a outra metade do pão. Qualquer banana restante pode ser comida à parte.

## Leite

1/2 xícara(s) - 75 kcal ● 4g proteína ● 4g gordura ● 6g carboidrato ● 0g fibra



Translation missing: pt.for\_single\_meal

#### **leite integral**

1/2 xícara(s) (mL)

Para todas as 2 refeições:

#### **leite integral**

1 xícara(s) (mL)

1. A receita não possui instruções.

## Almoço 1 ↗

Comer em dia 1

### Amendoins torrados

1/3 xícara(s) - 288 kcal ● 11g proteína ● 23g gordura ● 6g carboidrato ● 4g fibra

Rende 1/3 xícara(s)

#### **amendoim torrado**

5 colher de sopa (46g)

1. A receita não possui instruções.



### Sopa enlatada com pedaços (não cremosa)

2 lata(s) - 494 kcal ● 36g proteína ● 14g gordura ● 46g carboidrato ● 11g fibra



Rende 2 lata(s)

**sopa enlatada grossa (variedades não-cremosas)**

2 lata (~540 g) (1052g)

1. Prepare conforme as instruções da embalagem.

## Almoço 2 ↗

Comer em dia 2 e dia 3

### Sopa enlatada com pedaços (cremosa)

1 lata(s) - 354 kcal ● 12g proteína ● 17g gordura ● 30g carboidrato ● 8g fibra



Translation missing: pt.for\_single\_meal

**sopa enlatada com pedaços (variedades cremosas)**

1 lata (~540 g) (533g)

Para todas as 2 refeições:

**sopa enlatada com pedaços (variedades cremosas)**

2 lata (~540 g) (1066g)

1. Prepare conforme as instruções da embalagem.

### Amendoins torrados

1/2 xícara(s) - 460 kcal ● 18g proteína ● 37g gordura ● 9g carboidrato ● 6g fibra

Translation missing: pt.for\_single\_meal

**amendoim torrado**

1/2 xícara (73g)

Para todas as 2 refeições:

**amendoim torrado**

1 xícara (146g)



1. A receita não possui instruções.

## Almoço 3 ↗

Comer em dia 4

### Sanduíche de salada de ovos

1 sanduíche(s) - 542 kcal ● 25g proteína ● 36g gordura ● 26g carboidrato ● 4g fibra



Rende 1 sanduíche(s)

#### **mostarda amarela**

2 pitada ou 1 sachê (1g)

#### **páprica**

1 pitada (1g)

#### **pão**

2 fatia (64g)

#### **pimenta-do-reino**

1 pitada (0g)

#### **sal**

1 pitada (0g)

#### **cebola, picado**

1/4 pequeno (18g)

#### **maionese**

2 colher de sopa (mL)

#### **ovos**

3 médio (132g)

1. Coloque os ovos em uma panela pequena e cubra-os com água.
2. Leve a água para ferver e continue fervendo por 8 minutos.
3. Retire a panela do fogo e mergulhe os ovos em água fria. Deixe-os na água fria até esfriarem (~5 min).
4. Descasque os ovos e amasse-os junto com os demais ingredientes, exceto o pão. Se preferir, você pode picar os ovos (em vez de amassá-los) antes de misturar.
5. Espalhe a mistura em uma fatia de pão e cubra com a outra.

### Salada caprese

249 kcal ● 14g proteína ● 16g gordura ● 9g carboidrato ● 3g fibra



#### **tomates, cortado ao meio**

9 1/3 colher de sopa de tomates-cereja (87g)

#### **vinagrete balsâmico**

3 1/2 colher de chá (mL)

#### **manjericão fresco**

1/4 xícara, folhas inteiras (7g)

#### **folhas verdes variadas**

5/8 embalagem (155 g) (90g)

#### **mussarela fresca**

1 3/4 oz (50g)

1. Em uma tigela grande, misture as folhas verdes, o manjericão e os tomates.
2. Na hora de servir, cubra com mussarela e vinagrete balsâmico.

### Brócolis

2 xícara(s) - 58 kcal ● 5g proteína ● 0g gordura ● 4g carboidrato ● 5g fibra



Rende 2 xícara(s)

#### **brócolis congelado**

2 xícara (182g)

1. Prepare conforme as instruções da embalagem.

## Almoço 4 ↗

Comer em dia 5 e dia 6

### Tenders de chik'n crocantes

13 tender(es) - 743 kcal ● 53g proteína ● 29g gordura ● 67g carboidrato ● 0g fibra



Translation missing: pt.for\_single\_meal

#### ketchup

3 1/4 colher de sopa (55g)

#### tenders 'chik'n' sem carne

13 pedaços (332g)

Para todas as 2 refeições:

#### ketchup

6 1/2 colher de sopa (111g)

#### tenders 'chik'n' sem carne

26 pedaços (663g)

1. Cozinhe os tenders de chik'n conforme as instruções da embalagem.\r\nSirva com ketchup.

### Framboesas

1/2 xícara(s) - 36 kcal ● 1g proteína ● 0g gordura ● 3g carboidrato ● 4g fibra



Translation missing: pt.for\_single\_meal

#### framboesas

1/2 xícara (62g)

Para todas as 2 refeições:

#### framboesas

1 xícara (123g)

1. Enxágue as framboesas e sirva.

## Almoço 5 ↗

Comer em dia 7

### Couve salteada

242 kcal ● 4g proteína ● 19g gordura ● 10g carboidrato ● 3g fibra



#### óleo

4 colher de chá (mL)

#### folhas de couve

4 xícara, picada (160g)

1. Aqueça óleo em uma frigideira em fogo baixo-médio. Adicione a couve e refogue por 3-5 minutos até que a couve esteja macia e brilhante. Sirva com uma pitada de sal e pimenta.

### Seitan com alho e pimenta

513 kcal ● 46g proteína ● 25g gordura ● 25g carboidrato ● 2g fibra



**alho, picado fino**  
2 dente(s) (de alho) (6g)  
**seitan, estilo frango**  
6 oz (170g)  
**sal**  
3/4 pitada (1g)  
**água**  
3/4 colher de sopa (mL)  
**pimenta-do-reino**  
1 1/2 pitada, moído (0g)  
**pimentão verde**  
1 1/2 colher de sopa, picada (14g)  
**cebola**  
3 colher de sopa, picada (30g)  
**azeite**  
1 1/2 colher de sopa (mL)

1. Aqueça o azeite em uma frigideira em fogo médio-baixo.
2. Adicione as cebolas e o alho e cozinhe, mexendo, até dourarem levemente.
3. Aumente o fogo para médio e adicione o pimentão verde e o seitan à panela, mexendo para envolver bem o seitan.
4. Tempere com sal e pimenta. Adicione a água, reduza o fogo para baixo, tampe e cozinhe por 35 minutos para que o seitan absorva os sabores.
5. Cozinhe, mexendo até engrossar, e sirva imediatamente.

## Lanches 1 ↗

Comer em dia 1 e dia 2

### Pretzels

257 kcal ● 7g proteína ● 2g gordura ● 51g carboidrato ● 2g fibra



Translation missing: pt.for\_single\_meal  
**pretzels, crocantes, salgados**  
2 1/3 oz (66g)

Para todas as 2 refeições:  
**pretzels, crocantes, salgados**  
1/4 lbs (132g)

1. A receita não possui instruções.

### Iogurte grego com baixo teor de gordura

1 pote(s) - 155 kcal ● 12g proteína ● 4g gordura ● 16g carboidrato ● 2g fibra



Translation missing: pt.for\_single\_meal  
**iogurte grego saborizado com baixo teor de gordura**  
1 recipiente(s) (149 g cada) (150g)

Para todas as 2 refeições:  
**iogurte grego saborizado com baixo teor de gordura**  
2 recipiente(s) (149 g cada) (300g)

1. A receita não possui instruções.

## Lanches 2 ↗

Comer em dia 3 e dia 4

### Pepinos com molho ranch

159 kcal ● 2g proteína ● 13g gordura ● 7g carboidrato ● 1g fibra



Translation missing: pt.for\_single\_meal

#### pepino, fatiado

1/2 pepino (~21 cm) (151g)

#### molho ranch

2 colher de sopa (mL)

Para todas as 2 refeições:

#### pepino, fatiado

1 pepino (~21 cm) (301g)

#### molho ranch

4 colher de sopa (mL)

1. Fatie o pepino e sirva com molho ranch para mergulhar.

### Copo de cottage com frutas

1 pote - 131 kcal ● 14g proteína ● 3g gordura ● 13g carboidrato ● 0g fibra



Translation missing: pt.for\_single\_meal

#### Queijo cottage e copo de frutas

1 recipiente (170g)

Para todas as 2 refeições:

#### Queijo cottage e copo de frutas

2 recipiente (340g)

1. Misture as porções de cottage e frutas do recipiente e sirva.

## Lanches 3 ↗

Comer em dia 5, dia 6 e dia 7

### Cottage cheese com mel

1/4 xícara(s) - 62 kcal ● 7g proteína ● 1g gordura ● 7g carboidrato ● 0g fibra



Translation missing: pt.for\_single\_meal

#### mel

1 colher de chá (7g)

#### queijo cottage com baixo teor de gordura (1% de gordura)

4 colher de sopa (57g)

Para todas as 3 refeições:

#### mel

1 colher de sopa (21g)

#### queijo cottage com baixo teor de gordura (1% de gordura)

3/4 xícara (170g)

1. Sirva o cottage em uma tigela e regue com mel.

### Nectarina

2 nectarina(s) - 140 kcal ● 3g proteína ● 1g gordura ● 25g carboidrato ● 5g fibra



Translation missing: pt.for\_single\_meal  
**nectarina, sem caroço**  
2 médio (diâ. 6,5 cm) (284g)

Para todas as 3 refeições:  
**nectarina, sem caroço**  
6 médio (diâ. 6,5 cm) (852g)

1. Remova o caroço da nectarina, fatie e sirva.

## Suco de fruta

1 1/2 copo(s) - 172 kcal ● 3g proteína ● 1g gordura ● 38g carboidrato ● 1g fibra

Translation missing: pt.for\_single\_meal  
**suco de fruta**  
12 fl oz (mL)

Para todas as 3 refeições:  
**suco de fruta**  
36 fl oz (mL)



1. A receita não possui instruções.

---

## Jantar 1

Comer em dia 1 e dia 2

---

### Sementes de girassol

180 kcal ● 9g proteína ● 14g gordura ● 2g carboidrato ● 2g fibra



Translation missing: pt.for\_single\_meal  
**miolos de girassol**  
1 oz (28g)

Para todas as 2 refeições:  
**miolos de girassol**  
2 oz (57g)

1. A receita não possui instruções.

---

### Crack slaw com tempeh

633 kcal ● 43g proteína ● 32g gordura ● 24g carboidrato ● 20g fibra



Translation missing: pt.for\_single\_meal

**tempeh, cortado em cubos**  
6 oz (170g)  
**alho, picado**  
1 1/2 dente (de alho) (5g)  
**óleo**  
1 colher de sopa (mL)  
**miolos de girassol**  
1 1/2 colher de sopa (18g)  
**molho picante**  
1/2 colher de sopa (mL)  
**mix para salada de repolho (coleslaw)**  
3 xícara (270g)

Para todas as 2 refeições:

**tempeh, cortado em cubos**  
3/4 lbs (340g)  
**alho, picado**  
3 dente (de alho) (9g)  
**óleo**  
2 colher de sopa (mL)  
**miolos de girassol**  
3 colher de sopa (36g)  
**molho picante**  
1 colher de sopa (mL)  
**mix para salada de repolho (coleslaw)**  
6 xícara (540g)

1. Coloque o tempeh em cubos em uma panela pequena e cubra com água. Leve para ferver e cozinhe por cerca de 8 minutos. Retire o tempeh e escorra a água.
2. Aqueça o óleo em uma frigideira em fogo médio. Adicione o tempeh e cozinhe por 2 minutos de cada lado.
3. Adicione o alho, o repolho e o molho de pimenta, mexendo até ficar bem combinado. Tampe e deixe cozinhar por 5 minutos em fogo baixo.
4. Acrescente as sementes de girassol, misture e deixe cozinhar mais alguns minutos até que o repolho esteja macio, porém ainda ligeiramente crocante.
5. Tempere com sal e pimenta a gosto. Sirva quente ou frio.

## Jantar 2 ↗

Comer em dia 3

### Salada simples de mussarela e tomate

484 kcal ● 28g proteína ● 34g gordura ● 13g carboidrato ● 3g fibra



**tomates, fatiado**  
1 1/2 grande inteiro (7,6 cm diâ.) (273g)  
**mussarela fresca, fatiado**  
4 oz (113g)  
**manjericão fresco**  
2 colher de sopa, picado (5g)  
**vinagrete balsâmico**  
2 colher de sopa (mL)

1. Arrume as fatias de tomate e mussarela em alternância.
2. Polvilhe o manjericão sobre as fatias e regue com o molho.

### Goulash de feijão e tofu

437 kcal ● 25g proteína ● 13g gordura ● 44g carboidrato ● 13g fibra



**tofu firme, escorrido e cortado em cubos**  
1/4 lbs (99g)  
**alho, picado fino**  
1/2 dente (de alho) (2g)  
**tomilho fresco**  
2 pitada (0g)  
**páprica**  
1/2 colher de sopa (3g)  
**óleo**  
1/2 colher de sopa (mL)  
**cebola, cortado em cubos**  
1/2 médio (diâ. 6,5 cm) (55g)  
**feijão branco, enlatado, escorrido e enxaguado**  
1/2 lata(s) (220g)

1. Aqueça o óleo em uma frigideira em fogo médio. Adicione o tofu e frite por cerca de 5 minutos até dourar.
2. Adicione a cebola e o alho e cozinhe por cerca de 8 minutos. Acrescente páprica, tomilho, um splash de água e um pouco de sal/pimenta a gosto. Mexa.
3. Adicione os feijões e cozinhe por mais 5 minutos aproximadamente, mexendo frequentemente, até os feijões aquecerem. Sirva.

## Jantar 3 ↗

Comer em dia 4 e dia 5

### Sopa de grão-de-bico com couve

682 kcal ● 34g proteína ● 18g gordura ● 70g carboidrato ● 27g fibra



Translation missing: pt.for\_single\_meal

#### grão-de-bico, enlatado, escorrido

1 1/4 lata (560g)

#### óleo

1 1/4 colher de chá (mL)

#### alho, picado fino

2 1/2 dente(s) (de alho) (8g)

#### caldo de legumes

5 xícara(s) (mL)

#### folhas de couve, picado

2 1/2 xícara, picada (100g)

Para todas as 2 refeições:

#### grão-de-bico, enlatado, escorrido

2 1/2 lata (1120g)

#### óleo

2 1/2 colher de chá (mL)

#### alho, picado fino

5 dente(s) (de alho) (15g)

#### caldo de legumes

10 xícara(s) (mL)

#### folhas de couve, picado

5 xícara, picada (200g)

1. Em uma panela grande em fogo médio, aqueça o óleo. Adicione o alho e refogue por 1-2 minutos até ficar perfumado.
2. Acrescente os grão-de-bico e o caldo de legumes e leve para ferver. Junte a couve picada e cozinhe em fogo brando por 15 minutos ou até a couve murchar.
3. Polvilhe bastante pimenta por cima e sirva.

### Amendoins torrados

1/8 xícara(s) - 115 kcal ● 4g proteína ● 9g gordura ● 2g carboidrato ● 2g fibra



Translation missing: pt.for\_single\_meal

#### amendoim torrado

2 colher de sopa (18g)

Para todas as 2 refeições:

#### amendoim torrado

4 colher de sopa (37g)

1. A receita não possui instruções.

## Jantar 4 ↗

Comer em dia 6 e dia 7

### Salada simples de couve e abacate

230 kcal ● 5g proteína ● 15g gordura ● 9g carboidrato ● 9g fibra



Translation missing: pt.for\_single\_meal

**limão, espremido**

1/2 pequeno (29g)

**abacates, picado**

1/2 abacate(s) (101g)

**folhas de couve, picado**

1/2 maço (85g)

Para todas as 2 refeições:

**limão, espremido**

1 pequeno (58g)

**abacates, picado**

1 abacate(s) (201g)

**folhas de couve, picado**

1 maço (170g)

1. Coloque todos os ingredientes em uma tigela.
2. Usando os dedos, massageie o abacate e o limão na couve até o abacate ficar cremoso e envolver a couve.
3. Tempere com sal e pimenta, se desejar. Sirva.

### Philly cheesesteak com seitan

1 sub(s) - 571 kcal ● 38g proteína ● 21g gordura ● 55g carboidrato ● 4g fibra



Translation missing: pt.for\_single\_meal

**pimentão, fatiado**

1/2 pequeno (37g)

**cebola, picado**

1/4 médio (diâ. 6,5 cm) (28g)

**seitan, cortado em tiras**

3 oz (85g)

**queijo**

1 fatia (28 g cada) (28g)

**óleo**

1/2 colher de sopa (mL)

**pão tipo sub(s)**

1 pão(ões) (85g)

Para todas as 2 refeições:

**pimentão, fatiado**

1 pequeno (74g)

**cebola, picado**

1/2 médio (diâ. 6,5 cm) (55g)

**seitan, cortado em tiras**

6 oz (170g)

**queijo**

2 fatia (28 g cada) (56g)

**óleo**

1 colher de sopa (mL)

**pão tipo sub(s)**

2 pão(ões) (170g)

1. Aqueça o óleo em uma panela em fogo médio e adicione as pimentas e a cebola, cozinhando por alguns minutos até começarem a amolecer e a cebola começar a caramelizar.
2. Adicione o queijo e mexa levemente até derreter. Transfira os vegetais para um prato.
3. Adicione as fatias de seitan à panela e cozinhe por alguns minutos de cada lado, até aquecerem e as bordas ficarem douradas e crocantes.
4. Quando o seitan estiver pronto, junte os vegetais de volta e misture até ficar bem combinado.
5. Coloque o recheio no pão e sirva!

## Suplemento(s) de proteína ↗

Comer todos os dias

### Shake de proteína

2 1/2 dosador - 273 kcal ● 61g proteína ● 1g gordura ● 2g carboidrato ● 3g fibra



Translation missing: pt.for\_single\_meal

**água**

2 1/2 xícara(s) (mL)

**proteína em pó**

2 1/2 concha (1/3 xícara cada) (78g)

Para todas as 7 refeições:

**água**

17 1/2 xícara(s) (mL)

**proteína em pó**

17 1/2 concha (1/3 xícara cada) (543g)

1. A receita não possui instruções.