

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

## Day 1 1191 kcal ● 103g Protein (35%) ● 40g Fett (30%) ● 90g Kohlenhydrate (30%) ● 16g Ballaststoffe (5%)

### Frühstück

275 kcal, 11g Eiweiß, 16g netto Kohlenhydrate, 18g Fett



**Kleiner Müsliriegel**  
1 Riegel(n)- 119 kcal



**Gekochte Eier**  
1 Ei(s)- 69 kcal



**Walnüsse**  
1/8 Tasse(n)- 87 kcal

### Mittagessen

435 kcal, 39g Eiweiß, 45g netto Kohlenhydrate, 8g Fett



**Hüttenkäse & Honig**  
3/4 Tasse(n)- 187 kcal



**Stückige Dosenuppe (nicht cremig)**  
1 Dose- 247 kcal

### Abendessen

480 kcal, 53g Eiweiß, 29g netto Kohlenhydrate, 13g Fett



**Schwein-Brokkoli-Süßkartoffel-Bowl**  
443 kcal



**Einfacher gemischter Blattsalat mit Tomaten**  
38 kcal

## Day 2 1182 kcal ● 101g Protein (34%) ● 48g Fett (37%) ● 63g Kohlenhydrate (21%) ● 24g Ballaststoffe (8%)

### Frühstück

275 kcal, 11g Eiweiß, 16g netto Kohlenhydrate, 18g Fett



**Kleiner Müsliriegel**  
1 Riegel(n)- 119 kcal



**Gekochte Eier**  
1 Ei(s)- 69 kcal



**Walnüsse**  
1/8 Tasse(n)- 87 kcal

### Mittagessen

405 kcal, 19g Eiweiß, 42g netto Kohlenhydrate, 11g Fett



**Teriyaki-Kichererbsen-Pfanne**  
369 kcal



**Einfacher gemischter Blattsalat mit Tomaten**  
38 kcal

### Abendessen

500 kcal, 72g Eiweiß, 5g netto Kohlenhydrate, 19g Fett



**Mit Olivenöl beträufelter Brokkoli**  
1 1/2 Tasse(n)- 105 kcal



**Hähnchenbrust mit Zitronenpfeffer**  
10 2/3 oz- 395 kcal

**Day 3** 1162 kcal ● 119g Protein (41%) ● 40g Fett (31%) ● 67g Kohlenhydrate (23%) ● 16g Ballaststoffe (5%)

## Frühstück

260 kcal, 16g Eiweiß, 18g netto Kohlenhydrate, 12g Fett



**Rührei mit Grünkohl, Tomaten und Rosmarin**  
203 kcal



**Grapefruit**  
1/2 Grapefruit- 59 kcal

## Mittagessen

400 kcal, 31g Eiweiß, 44g netto Kohlenhydrate, 8g Fett



**Einfacher Grünkohlsalat**  
1/2 Tasse- 28 kcal



**Teriyaki-Hähnchen**  
4 oz- 190 kcal



**Süßkartoffelpüree**  
183 kcal

## Abendessen

500 kcal, 72g Eiweiß, 5g netto Kohlenhydrate, 19g Fett



**Mit Olivenöl beträufelter Brokkoli**  
1 1/2 Tasse(n)- 105 kcal



**Hähnchenbrust mit Zitronenpfeffer**  
10 2/3 oz- 395 kcal

**Day 4** 1173 kcal ● 122g Protein (42%) ● 38g Fett (29%) ● 68g Kohlenhydrate (23%) ● 18g Ballaststoffe (6%)

## Frühstück

260 kcal, 16g Eiweiß, 18g netto Kohlenhydrate, 12g Fett



**Rührei mit Grünkohl, Tomaten und Rosmarin**  
203 kcal



**Grapefruit**  
1/2 Grapefruit- 59 kcal

## Mittagessen

400 kcal, 31g Eiweiß, 44g netto Kohlenhydrate, 8g Fett



**Einfacher Grünkohlsalat**  
1/2 Tasse- 28 kcal



**Teriyaki-Hähnchen**  
4 oz- 190 kcal



**Süßkartoffelpüree**  
183 kcal

## Abendessen

510 kcal, 75g Eiweiß, 6g netto Kohlenhydrate, 17g Fett



**Einfache Hähnchenbrust**  
10 2/3 oz- 423 kcal



**Brokkoli**  
3 Tasse(n)- 87 kcal

**Day 5** 1206 kcal ● 99g Protein (33%) ● 42g Fett (31%) ● 91g Kohlenhydrate (30%) ● 18g Ballaststoffe (6%)

## Frühstück

270 kcal, 14g Eiweiß, 13g netto Kohlenhydrate, 16g Fett



**Pesto-Rührei**  
2 Ei(er)- 198 kcal



**Trauben**  
73 kcal

## Mittagessen

445 kcal, 30g Eiweiß, 36g netto Kohlenhydrate, 17g Fett



**Gemischte Nüsse**  
1/8 Tasse(n)- 109 kcal



**Mediterranes Truthahn-Sandwich**  
1 Sandwich(es)- 337 kcal

## Abendessen

490 kcal, 55g Eiweiß, 42g netto Kohlenhydrate, 9g Fett



**Schweine-Souvlaki & Tzatziki**  
2 Spieß(e)- 307 kcal



**Süßkartoffelpüree**  
183 kcal

**Day 6** 1165 kcal ● 98g Protein (33%) ● 32g Fett (25%) ● 105g Kohlenhydrate (36%) ● 16g Ballaststoffe (5%)

## Frühstück

270 kcal, 14g Eiweiß, 13g netto Kohlenhydrate, 16g Fett



**Pesto-Rührei**  
2 Ei(er)- 198 kcal



**Trauben**  
73 kcal

## Mittagessen

405 kcal, 29g Eiweiß, 50g netto Kohlenhydrate, 8g Fett



**Grapefruit**  
1/2 Grapefruit- 59 kcal



**Buffalo Delikatessen-Hähnchen-Wrap**  
1 Wrap(s)- 345 kcal

## Abendessen

490 kcal, 55g Eiweiß, 42g netto Kohlenhydrate, 9g Fett



**Schweine-Souvlaki & Tzatziki**  
2 Spieß(e)- 307 kcal



**Süßkartoffelpüree**  
183 kcal

**Day 7** 1165 kcal ● 96g Protein (33%) ● 50g Fett (39%) ● 70g Kohlenhydrate (24%) ● 12g Ballaststoffe (4%)

## Frühstück

270 kcal, 14g Eiweiß, 13g netto Kohlenhydrate, 16g Fett



[Pesto-Rührei](#)  
2 Ei(er)- 198 kcal



[Trauben](#)  
73 kcal

## Mittagessen

405 kcal, 29g Eiweiß, 50g netto Kohlenhydrate, 8g Fett



[Grapefruit](#)  
1/2 Grapefruit- 59 kcal



[Buffalo Delikatessen-Hähnchen-Wrap](#)  
1 Wrap(s)- 345 kcal

## Abendessen

490 kcal, 54g Eiweiß, 7g netto Kohlenhydrate, 26g Fett



[Ranch-Hähnchen](#)  
8 Unze(n)- 461 kcal



[Brokkoli](#)  
1 Tasse(n)- 29 kcal

---

## Süßwaren

- Honig  
1 EL (21g)

## Milch- und Eierprodukte

- MagerHüttenkäse (1% Fett)  
3/4 Tasse (170g)
- Ei(er)  
12 groß (600g)
- Feta  
2 EL (19g)
- Griechischer Joghurt (fettfrei, natur)  
2 EL (35g)

## Suppen, Saucen und Bratensoßen

- Herzhafte Dosen-Suppe (nicht-cremig)  
1 Dose (~540 g) (526g)
- Pesto  
3 EL (48g)
- Frank's RedHot Sauce  
2 TL (mL)

## Snacks

- kleiner Müsliriegel  
2 Riegel (50g)

## Nuss- und Samenprodukte

- Walnüsse  
4 EL, ohne Schale (25g)
- Gemischte Nüsse  
2 EL (17g)

## Schweinefleischprodukte

- Schweinefilet, roh  
1 1/2 lbs (680g)

## Gemüse und Gemüseprodukte

- Süßkartoffeln  
4 2/3 Süßkartoffel, 12,5 cm lang (980g)
- Gefrorener Brokkoli  
26 oz (732g)
- Tomaten  
2 1/4 mittel, ganz ( $\varnothing \approx 6,0$  cm) (271g)
- gemischtes Tiefkühlgemüse  
1/2 Packung (ca. 285 g) (142g)

## Gewürze und Kräuter

- schwarzer Pfeffer  
1/2 g (1g)
- Salz  
1/8 oz (2g)
- Paprika  
1 1/2 Prise (0g)
- Zitronenpfeffer  
4 TL (9g)
- Rosmarin, getrocknet  
4 Prise (1g)
- Balsamicoessig  
2 TL (mL)
- getrockneter Dill  
4 Prise (1g)

## Andere

- Gemischte Blattsalate  
1 3/4 Tasse (53g)
- Teriyaki-Soße  
6 EL (mL)
- Spieß(e)  
4 Spieß(e) (4g)
- Tzatziki  
1/2 Tasse(n) (112g)
- Coleslaw-Mischung  
1/2 Tasse (45g)
- Ranch-Dressing-Mix  
1/4 Päckchen (ca. 28 g) (7g)

## Geflügelprodukte

- Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh  
3 lbs (1344g)

## Hülsenfrüchte und Hülsenfruchtprodukte

- Kichererbsen, konserviert  
1/2 Dose (224g)

## Getränke

- Wasser  
6 EL (mL)

## Obst und Fruchtsäfte

- Grapefruit  
2 groß (ca. 4,5" Durchm.) (664g)

**Kale-Blätter**  
3 Tasse, gehackt (120g)

**Zwiebel**  
4 Scheiben, dünn (36g)

**Gurke**  
1/4 Gurke (ca. 21 cm) (75g)

## Fette und Öle

**Olivenöl**  
1 oz (mL)

**Salatdressing**  
2 1/2 EL (mL)

**Öl**  
1 oz (mL)

**Ranch-Dressing**  
2 EL (mL)

**Trauben**  
3 3/4 Tasse (345g)

## Würste und Aufschnitt

**Putenaufschnitt**  
3 oz (85g)

**Hähnchenaufschnitt**  
1/2 lbs (227g)

## Backwaren

**Brot**  
2 Scheibe(n) (64g)

**Weizentortillas**  
2 Tortilla (ca. 25 cm Durchm.) (144g)

---

## Frühstück 1 ↗

An Tag 1 und Tag 2 essen

### Kleiner Müsliriegel

1 Riegel(n) - 119 kcal ● 3g Protein ● 5g Fett ● 15g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:  
de.for\_single\_meal

**kleiner Müsliriegel**  
1 Riegel (25g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

**kleiner Müsliriegel**  
2 Riegel (50g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

### 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 2 Mahlzeiten:

**Ei(er)**  
2 groß (100g)

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.

### Walnüsse

1/8 Tasse(n) - 87 kcal ● 2g Protein ● 8g Fett ● 1g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:  
de.for\_single\_meal

### Walnüsse

2 EL, ohne Schale (13g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

### Walnüsse

4 EL, ohne Schale (25g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

---

## Frühstück 2 ↗

An Tag 3 und Tag 4 essen

### Rührei mit Grünkohl, Tomaten und Rosmarin

203 kcal ● 15g Protein ● 12g Fett ● 7g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:  
de.for\_single\_meal

### Kale-Blätter

1 Tasse, gehackt (40g)

### Ei(er)

2 groß (100g)

### Tomaten

1/2 Tasse, gehackt (90g)

### Rosmarin, getrocknet

2 Prise (0g)

### Balsamicoessig

1 TL (mL)

### Wasser

3 EL (mL)

### Öl

1/2 TL (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

### Kale-Blätter

2 Tasse, gehackt (80g)

### Ei(er)

4 groß (200g)

### Tomaten

1 Tasse, gehackt (180g)

### Rosmarin, getrocknet

4 Prise (1g)

### Balsamicoessig

2 TL (mL)

### Wasser

6 EL (mL)

### Öl

1 TL (mL)

1. In einer kleinen Pfanne das gewünschte Öl bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen.
2. Grünkohl, Tomaten, Rosmarin und das Wasser hinzufügen. Abdecken und etwa 4 Minuten garen, dabei gelegentlich umrühren, bis das Gemüse weich ist.
3. Eier hinzufügen und unter Rühren mit dem Gemüse verquirlen.
4. Wenn die Eier gar sind, vom Herd nehmen und anrichten. Nach Belieben mit Balsamico-Vinaigrette beträufeln (optional). Servieren.

---

## Grapefruit

1/2 Grapefruit - 59 kcal ● 1g Protein ● 0g Fett ● 12g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:  
de.for\_single\_meal

### Grapefruit

1/2 groß (ca. 4,5" Durchm.) (166g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

### Grapefruit

1 groß (ca. 4,5" Durchm.) (332g)

1. Grapefruit halbieren und die Grapefruit in einzelne Segmente teilen, indem Sie die Membranen auf jeder Seite des Segments mit einem scharfen Messer vorsichtig entlangschneiden.
2. (optional: vor dem Servieren etwas Ihres Lieblings-Süßungsmittels ohne Kalorien darüberstreuen)

---

## Frühstück 3 ↗

An Tag 5, Tag 6 und Tag 7 essen

### Pesto-Rührei

2 Ei(er) - 198 kcal ● 13g Protein ● 15g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:  
de.for\_single\_meal

### Pesto

1 EL (16g)

### Ei(er)

2 groß (100g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

### Pesto

3 EL (48g)

### Ei(er)

6 groß (300g)

1. In einer kleinen Schüssel Eier und Pesto verquirlen, bis alles gut vermischt ist.
2. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze unter Rühren garen, bis die Eier vollständig gestockt sind. Servieren.

---

## Trauben

73 kcal ● 1g Protein ● 1g Fett ● 12g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Translation missing:  
de.for\_single\_meal

### Trauben

1 1/4 Tasse (115g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

### Trauben

3 3/4 Tasse (345g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

## Mittagessen 1 ↗

An Tag 1 essen

### Hüttenkäse & Honig

3/4 Tasse(n) - 187 kcal ● 21g Protein ● 2g Fett ● 22g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Ergibt 3/4 Tasse(n)

#### Honig

1 EL (21g)

#### MagerHüttenkäse (1% Fett)

3/4 Tasse (170g)

1. Hüttenkäse in eine Schüssel geben und mit Honig beträufeln.

### Stückige Dosenuppe (nicht cremig)

1 Dose - 247 kcal ● 18g Protein ● 7g Fett ● 23g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Ergibt 1 Dose

#### Herzhafte Dosen-Suppe

#### (nicht-cremig)

1 Dose (~540 g) (526g)

1. Nach Packungsanweisung zubereiten.

## Mittagessen 2 ↗

An Tag 2 essen

### Teriyaki-Kichererbsen-Pfanne

369 kcal ● 18g Protein ● 9g Fett ● 39g Kohlenhydrate ● 16g Ballaststoffe



#### Kichererbsen, konserviert, abgetropft und abgespült

1/2 Dose (224g)

#### Teriyaki-Soße

2 EL (mL)

#### Öl

1/4 EL (mL)

#### gemischtes Tiefkühlgemüse

1/2 Packung (ca. 285 g) (142g)

1. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Kichererbsen hinzufügen und gelegentlich umrühren, etwa 5 Minuten, bis sie leicht gebräunt sind.
2. Gefrorenes Gemüse mit einem Schuss Wasser hinzufügen und etwa 6–8 Minuten kochen, bis das Gemüse weich und warm ist.
3. Teriyakisauce einrühren und 1–2 Minuten erhitzen, bis alles durchgewärmt ist. Servieren.

### Einfacher gemischter Blattsalat mit Tomaten

38 kcal ● 1g Protein ● 2g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe

**Salatdressing**

3/4 EL (mL)

**Tomaten**

2 EL Cherrytomaten (19g)

**Gemischte Blattsalate**

3/4 Tasse (23g)

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

## Mittagessen 3 ↗

An Tag 3 und Tag 4 essen

### Einfacher Grünkohlsalat

1/2 Tasse - 28 kcal ● 1g Protein ● 2g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe

Translation missing:  
de.for\_single\_meal**Salatdressing**

1/2 EL (mL)

**Kale-Blätter**

1/2 Tasse, gehackt (20g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

**Salatdressing**

1 EL (mL)

**Kale-Blätter**

1 Tasse, gehackt (40g)

1. Grünkohl mit einem Dressing Ihrer Wahl vermengen und servieren.

### Teriyaki-Hähnchen

4 oz - 190 kcal ● 27g Protein ● 6g Fett ● 6g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe

Translation missing:  
de.for\_single\_meal**Teriyaki-Soße**

2 EL (mL)

**Öl**

1/4 EL (mL)

**Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh, gewürfelt**

4 oz (112g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

**Teriyaki-Soße**

4 EL (mL)

**Öl**

1/2 EL (mL)

**Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh, gewürfelt**

1/2 lbs (224g)

1. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Gewürfeltes Hähnchen hinzufügen und gelegentlich umrühren, bis es vollständig gegart ist, etwa 8–10 Minuten.
2. Teriyakisaucen einröhren und 1–2 Minuten erhitzen, bis alles durchgewärmt ist. Servieren.

### Süßkartoffelpüree

183 kcal ● 3g Protein ● 0g Fett ● 36g Kohlenhydrate ● 6g Ballaststoffe



Translation missing:  
de.for\_single\_meal

### Süßkartoffeln

1 Süßkartoffel, 12,5 cm lang (210g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

### Süßkartoffeln

2 Süßkartoffel, 12,5 cm lang (420g)

1. Süßkartoffeln mit einer Gabel ein paar Mal einstechen, damit sie ablüften, und bei hoher Leistung etwa 5–10 Minuten in der Mikrowelle garen, bis die Süßkartoffel durchgehend weich ist. Zum leichten Abkühlen beiseitestellen.
2. Wenn sie kühl genug sind, die Schale entfernen und wegwerfen. Das Fruchtfleisch in eine kleine Schüssel geben und mit der Rückseite einer Gabel zu einem glatten Püree zerdrücken. Mit einer Prise Salz abschmecken und servieren.

---

## Mittagessen 4 ↗

An Tag 5 essen

### Gemischte Nüsse

1/8 Tasse(n) - 109 kcal ● 3g Protein ● 9g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Ergibt 1/8 Tasse(n)

### Gemischte Nüsse

2 EL (17g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

---

### Mediterranes Truthahn-Sandwich

1 Sandwich(es) - 337 kcal ● 26g Protein ● 8g Fett ● 33g Kohlenhydrate ● 6g Ballaststoffe



Ergibt 1 Sandwich(es)

### Zwiebel, in Scheiben geschnitten

4 Scheiben, dünn (36g)

### Gurke, in Scheiben geschnitten

1/4 Gurke (ca. 21 cm) (75g)

### Feta

2 EL (19g)

### Putenaufschliff

3 oz (85g)

### Tomaten, in Scheiben geschnitten

2 Scheibe(n), dick/groß (ca. 1,3 cm  
dick) (54g)

### Gemischte Blattsalate

4 EL (8g)

### Brot

2 Scheibe(n) (64g)

1. Sandwich bauen, indem alle Zutaten in das Brot geschichtet werden. Servieren.

## Mittagessen 5 ↗

An Tag 6 und Tag 7 essen

### Grapefruit

1/2 Grapefruit - 59 kcal ● 1g Protein ● 0g Fett ● 12g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:  
de.for\_single\_meal

#### Grapefruit

1/2 groß (ca. 4,5" Durchm.) (166g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

#### Grapefruit

1 groß (ca. 4,5" Durchm.) (332g)

1. Grapefruit halbieren und die Grapefruit in einzelne Segmente teilen, indem Sie die Membranen auf jeder Seite des Segments mit einem scharfen Messer vorsichtig entlangschneiden.
2. (optional: vor dem Servieren etwas Ihres Lieblings-Süßungsmittels ohne Kalorien darüberstreuen)

### Buffalo Delikatessen-Hähnchen-Wrap

1 Wrap(s) - 345 kcal ● 28g Protein ● 8g Fett ● 38g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:  
de.for\_single\_meal

#### Frank's RedHot Sauce

1 TL (mL)

#### Coleslaw-Mischung

4 EL (23g)

#### Griechischer Joghurt (fettfrei, natur)

1 EL (18g)

#### Hähnchenaufschmitt

4 oz (113g)

#### Wezentortillas

1 Tortilla (ca. 25 cm Durchm.) (72g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

#### Frank's RedHot Sauce

2 TL (mL)

#### Coleslaw-Mischung

1/2 Tasse (45g)

#### Griechischer Joghurt (fettfrei, natur)

2 EL (35g)

#### Hähnchenaufschmitt

1/2 lbs (227g)

#### Wezentortillas

2 Tortilla (ca. 25 cm Durchm.)  
(144g)

1. Griechischen Joghurt und Frank's RedHot in einer kleinen Schüssel verrühren. Beiseitestellen.
2. Tortilla mit Hähnchen und Krautsalatmix belegen und die Joghurtmischung darüberträufeln.
3. Einwickeln und servieren.

## Abendessen 1 ↗

An Tag 1 essen

### Schwein-Brokkoli-Süßkartoffel-Bowl

443 kcal ● 53g Protein ● 11g Fett ● 26g Kohlenhydrate ● 7g Ballaststoffe



#### **Schweinefilet, roh, in mundgerechte Würfel geschnitten**

1/2 lbs (227g)

#### **Süßkartoffeln, in mundgerechte Würfel geschnitten**

2/3 Süßkartoffel, 12,5 cm lang (140g)

#### **Olivenöl**

1/2 EL (mL)

#### **schwarzer Pfeffer**

1 1/3 Prise, gemahlen (0g)

#### **Salz**

1 1/3 Prise (1g)

#### **Gefrorener Brokkoli**

1/3 Packung (95g)

#### **Paprika**

1 1/3 Prise (0g)

1. Ofen auf 400 F (200 C) vorheizen.
2. In einer kleinen Schüssel Salz, Pfeffer, Paprika und die Hälfte des Olivenöls vermischen.
3. Die Süßkartoffeln mit der Mischung bedecken.
4. Die Süßkartoffeln gleichmäßig auf ein Backblech legen. 20 Minuten backen.
5. Währenddessen das restliche Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittelhoher Hitze erhitzen. Das Schweinefleisch hinzufügen und 6–10 Minuten braten, bis es gar ist; dabei häufig umrühren. Beiseitestellen.
6. Brokkoli nach Packungsanweisung zubereiten.
7. Wenn alles fertig ist, Schweinefleisch, Brokkoli und Süßkartoffeln zusammengeben; umrühren (oder separat servieren – wie du magst!). Servieren.

### Einfacher gemischter Blattsalat mit Tomaten

38 kcal ● 1g Protein ● 2g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



#### **Salatdressing**

3/4 EL (mL)

#### **Tomaten**

2 EL Cherrytomaten (19g)

#### **Gemischte Blattsalate**

3/4 Tasse (23g)

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

## Abendessen 2 ↗

An Tag 2 und Tag 3 essen

### Mit Olivenöl beträufelter Brokkoli

1 1/2 Tasse(n) - 105 kcal ● 4g Protein ● 7g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Translation missing:  
de.for\_single\_meal

**Olivenöl**

1/2 EL (mL)

**Gefrorener Brokkoli**

1 1/2 Tasse (137g)

**Salz**

3/4 Prise (0g)

**schwarzer Pfeffer**

3/4 Prise (0g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

**Olivenöl**

1 EL (mL)

**Gefrorener Brokkoli**

3 Tasse (273g)

**Salz**

1 1/2 Prise (1g)

**schwarzer Pfeffer**

1 1/2 Prise (0g)

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

### Hähnchenbrust mit Zitronenpfeffer

10 2/3 oz - 395 kcal ● 68g Protein ● 13g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:  
de.for\_single\_meal

**Zitronenpfeffer**

2 TL (5g)

**Olivenöl**

1 TL (mL)

**Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh**

2/3 lbs (299g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

**Zitronenpfeffer**

4 TL (9g)

**Olivenöl**

2 TL (mL)

**Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh**

1 1/3 lbs (597g)

1. Zuerst die Hähnchenbrust mit Olivenöl und Zitronenpfeffer einreiben. Wenn auf dem Herd zubereitet, etwas Öl für die Pfanne aufbewahren.
2. AUF DEM HERD
3. Den Rest des Olivenöls in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, die Hähnchenbrust hineinlegen und kochen, bis die Ränder undurchsichtig sind, etwa 10 Minuten.
4. Die Brust wenden, dann die Pfanne abdecken, die Hitze reduzieren und weitere 10 Minuten garen.
5. IM OFEN
6. Den Ofen auf 400 °F (ca. 200 °C) vorheizen.
7. Hähnchen auf ein Gitterrost (empfohlen) oder auf ein Backblech legen.
8. 10 Minuten backen, wenden und weitere 15 Minuten backen (oder bis die Kerntemperatur 165 °F erreicht).
9. UNTER DEM GRILL/GRILLEN
10. Das obere Backofengitter so positionieren, dass es 3–4 Zoll (7–10 cm) vom Heizelement entfernt ist.
11. Den Ofen auf Grillstufe (broil) auf hoher Stufe vorheizen.
12. Hähnchen 3–8 Minuten pro Seite grillen. Die tatsächliche Zeit hängt von der Dicke der Brust und der Nähe zum Heizelement ab.

## Abendessen 3 ↗

An Tag 4 essen

### Einfache Hähnchenbrust

10 2/3 oz - 423 kcal ● 67g Protein ● 17g Fett ● 0g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Ergibt 10 2/3 oz

#### Öl

2 TL (mL)

#### Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh

2/3 lbs (299g)

1. Zuerst die Hähnchenbrust mit Öl, Salz und Pfeffer und ggf. weiteren bevorzugten Gewürzen einreiben. Wenn auf dem Herd gekocht wird, etwas Öl für die Pfanne zurückbehalten.
2. AUF DEM HERD: Restliches Öl in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, die Hähnchenbrüste hineingeben und etwa 10 Minuten kochen, bis die Ränder undurchsichtig sind. Wenden, die Pfanne abdecken, die Hitze reduzieren und weitere 10 Minuten garen.
3. IM OFEN: Den Ofen auf 400°F (200°C) vorheizen. Hähnchen auf ein Backblech legen. 10 Minuten backen, wenden und weitere 15 Minuten backen oder bis die Kerntemperatur 165°F (75°C) erreicht.
4. UNTER DEM GRILL/GRILL: Den Ofen auf Grillstufe (Broil) vorheizen. Hähnchen 3–8 Minuten pro Seite grillen. Die tatsächliche Zeit hängt von der Dicke der Brüste und dem Abstand zum Heizelement ab.
5. ALLE METHODEN: Schließlich das Hähnchen mindestens 5 Minuten ruhen lassen, bevor es geschnitten wird. Servieren.

### Brokkoli

3 Tasse(n) - 87 kcal ● 8g Protein ● 0g Fett ● 6g Kohlenhydrate ● 8g Ballaststoffe



Ergibt 3 Tasse(n)

**Gefrorener Brokkoli**  
3 Tasse (273g)

1. Nach Packungsanleitung  
zubereiten.

## Abendessen 4 ↗

An Tag 5 und Tag 6 essen

### Schweine-Souvlaki & Tzatziki

2 Spieß(e) - 307 kcal ● 52g Protein ● 8g Fett ● 6g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:  
de.for\_single\_meal

**Schweinefilet, roh, in  
mundgerechte Würfel geschnitten**

1/2 lbs (227g)

**Spieß(e)**

2 Spieß(e) (2g)

**Öl**

1/2 Gramm (mL)

**Tzatziki**

1/4 Tasse(n) (56g)

**getrockneter Dill**

2 Prise (0g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

**Schweinefilet, roh, in  
mundgerechte Würfel  
geschnitten**

1 lbs (454g)

**Spieß(e)**

4 Spieß(e) (4g)

**Öl**

1 Gramm (mL)

**Tzatziki**

1/2 Tasse(n) (112g)

**getrockneter Dill**

4 Prise (1g)

1. Die Schweinewürfel mit Dill sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Das Fleisch gleichmäßig auf die Spieße stecken.
2. Eine große Pfanne bei mittelhoher Hitze erhitzen und das Öl hinzufügen. Die Spieße hineinlegen und 3–4 Minuten pro Seite braten, bis sie durchgegart sind.
3. Spieße mit Tzatziki servieren.

### Süßkartoffelpüree

183 kcal ● 3g Protein ● 0g Fett ● 36g Kohlenhydrate ● 6g Ballaststoffe



Translation missing:  
de.for\_single\_meal

### Süßkartoffeln

1 Süßkartoffel, 12,5 cm lang (210g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

### Süßkartoffeln

2 Süßkartoffel, 12,5 cm lang (420g)

1. Süßkartoffeln mit einer Gabel ein paar Mal einstechen, damit sie ablüften, und bei hoher Leistung etwa 5–10 Minuten in der Mikrowelle garen, bis die Süßkartoffel durchgehend weich ist. Zum leichten Abkühlen beiseitestellen.
2. Wenn sie kühl genug sind, die Schale entfernen und wegwerfen. Das Fruchtfleisch in eine kleine Schüssel geben und mit der Rückseite einer Gabel zu einem glatten Püree zerdrücken. Mit einer Prise Salz abschmecken und servieren.

---

## Abendessen 5 ↗

An Tag 7 essen

### Ranch-Hähnchen

8 Unze(n) - 461 kcal ● 51g Protein ● 26g Fett ● 5g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Ergibt 8 Unze(n)

#### Ranch-Dressing-Mix

1/4 Päckchen (ca. 28 g) (7g)

#### Öl

1/2 EL (mL)

#### Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh

1/2 lbs (224g)

#### Ranch-Dressing

2 EL (mL)

1. Ofen auf 350 F (180 C) vorheizen.
2. Öl gleichmäßig über das Hähnchen verteilen.
3. Ranch-Gewürzmischung über alle Seiten des Hähnchens streuen und andrücken, bis das Hähnchen vollständig bedeckt ist.
4. Hähnchen in eine Auflaufform legen und 35–40 Minuten garen oder bis das Hähnchen vollständig durchgegart ist.
5. Mit einer Seite Ranch-Dressing servieren.

---

### Brokkoli

1 Tasse(n) - 29 kcal ● 3g Protein ● 0g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Ergibt 1 Tasse(n)

**Gefrorener Brokkoli**

1 Tasse (91g)

1. Nach Packungsanleitung zubereiten.