

Meal Plan - 1500-Kalorien vegetarischer Intervallfasten-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.strongfastr.com> zu erstellen

Day 1 1535 kcal ● 129g Protein (34%) ● 61g Fett (36%) ● 97g Kohlenhydrate (25%) ● 21g Ballaststoffe (6%)

Mittagessen

670 kcal, 34g Eiweiß, 68g netto Kohlenhydrate, 23g Fett



Geröstete Mandeln
1/8 Tasse(n)- 111 kcal



Pfirsich
2 Pfirsich- 132 kcal



Einfacher pflanzenbasiertes Delikatessen-Wrap
1 Wrap(s)- 426 kcal

Proteinergänzung(en)

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



Proteinshake
1 1/2 Messlöffel- 164 kcal

Abendessen

700 kcal, 59g Eiweiß, 27g netto Kohlenhydrate, 37g Fett



In der Pfanne gebratene Zucchini
166 kcal



Vegane Wurst
2 Wurst(en)- 536 kcal

Day 2 1535 kcal ● 129g Protein (34%) ● 61g Fett (36%) ● 97g Kohlenhydrate (25%) ● 21g Ballaststoffe (6%)

Mittagessen

670 kcal, 34g Eiweiß, 68g netto Kohlenhydrate, 23g Fett



Geröstete Mandeln
1/8 Tasse(n)- 111 kcal



Pfirsich
2 Pfirsich- 132 kcal



Einfacher pflanzenbasiertes Delikatessen-Wrap
1 Wrap(s)- 426 kcal

Proteinergänzung(en)

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



Proteinshake
1 1/2 Messlöffel- 164 kcal

Abendessen

700 kcal, 59g Eiweiß, 27g netto Kohlenhydrate, 37g Fett



In der Pfanne gebratene Zucchini
166 kcal



Vegane Wurst
2 Wurst(en)- 536 kcal

Day 3 1454 kcal ● 99g Protein (27%) ● 39g Fett (24%) ● 154g Kohlenhydrate (42%) ● 24g Ballaststoffe (7%)

Mittagessen

695 kcal, 27g Eiweiß, 101g netto Kohlenhydrate, 15g Fett



Couscous

301 kcal



Gurkenscheiben

1 Gurke- 60 kcal



Quesadillas mit schwarzen Bohnen und Mais

1/2 Quesadilla(s)- 332 kcal

Abendessen

600 kcal, 36g Eiweiß, 51g netto Kohlenhydrate, 23g Fett



Weißer Reis

3/4 Tasse gekochter Reis- 164 kcal



Erdnuss-Tempeh

4 Unze Tempeh- 434 kcal

Proteinergänzung(en)

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



Proteinshake

1 1/2 Messlöffel- 164 kcal

**Day
4**

1460 kcal ● 100g Protein (28%) ● 39g Fett (24%) ● 144g Kohlenhydrate (39%) ● 32g Ballaststoffe (9%)

Mittagessen

655 kcal, 28g Eiweiß, 75g netto Kohlenhydrate, 17g Fett



Einfacher gemischter Blattsalat mit Tomaten

76 kcal



Cassoulet mit weißen Bohnen

577 kcal

Abendessen

645 kcal, 36g Eiweiß, 67g netto Kohlenhydrate, 22g Fett



Weißer Reis

3/4 Tasse gekochter Reis- 164 kcal



Veganer Würstchen- & Gemüse-Backblech

480 kcal

Proteinergänzung(en)

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



Proteinshake

1 1/2 Messlöffel- 164 kcal

Day 5

1528 kcal ● 110g Protein (29%) ● 50g Fett (30%) ● 134g Kohlenhydrate (35%) ● 25g Ballaststoffe (7%)

Mittagessen

720 kcal, 37g Eiweiß, 65g netto Kohlenhydrate, 28g Fett



Stückige Dosenuppe (nicht cremig)

1 1/2 Dose- 371 kcal



Pfirsich

2 Pfirsich- 132 kcal



Sellerie mit Erdnussbutter

218 kcal

Abendessen

645 kcal, 36g Eiweiß, 67g netto Kohlenhydrate, 22g Fett



Weißer Reis

3/4 Tasse gekochter Reis- 164 kcal



Veganer Würstchen- & Gemüse-Backblech

480 kcal

Proteinergänzung(en)

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



Proteinshake

1 1/2 Messlöffel- 164 kcal

Day 6

1528 kcal ● 103g Protein (27%) ● 53g Fett (31%) ● 132g Kohlenhydrate (34%) ● 28g Ballaststoffe (7%)

Mittagessen

645 kcal, 27g Eiweiß, 63g netto Kohlenhydrate, 23g Fett



Käse-Ravioli

408 kcal



Knoblauch-Collard Greens

239 kcal

Abendessen

715 kcal, 40g Eiweiß, 67g netto Kohlenhydrate, 29g Fett



Chik'n-Nuggets

13 Nuggets- 717 kcal

Proteinergänzung(en)

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



Proteinshake

1 1/2 Messlöffel- 164 kcal

Day
7

1528 kcal ● 103g Protein (27%) ● 53g Fett (31%) ● 132g Kohlenhydrate (34%) ● 28g Ballaststoffe (7%)

Mittagessen

645 kcal, 27g Eiweiß, 63g netto Kohlenhydrate, 23g Fett



Käse-Ravioli

408 kcal



Knoblauch-Collard Greens

239 kcal

Proteinergänzung(en)

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



Proteinshake

1 1/2 Messlöffel- 164 kcal

Abendessen

715 kcal, 40g Eiweiß, 67g netto Kohlenhydrate, 29g Fett



Chik'n-Nuggets

13 Nuggets- 717 kcal

Getränke

- Wasser
12 Tasse(n) (mL)
- Proteinpulver
10 1/2 Schöpfer (je ≈80 ml) (326g)

Nuss- und Samenprodukte

- Mandeln
4 EL, ganz (36g)

Obst und Fruchtsäfte

- Pfirsich
6 mittel (Durchm. 2,67") (900g)
- Zitronensaft
1/2 EL (mL)

Hülsenfrüchte und Hülsenfruchtprodukte

- Hummus
4 EL (60g)
- Sojasauce
1 TL (mL)
- Erdnussbutter
2 1/4 oz (64g)
- Tempeh
4 oz (113g)
- schwarze Bohnen
1/8 Dose(n) (55g)
- Weiße Bohnen (konserviert)
3/4 Dose(n) (329g)

Gemüse und Gemüseprodukte

- Tomaten
3/4 mittel, ganz ($\varnothing \approx 6,0$ cm) (97g)
- Zucchini
2 mittel (392g)
- Gurke
1 Gurke (ca. 21 cm) (301g)
- Ganzkörniger Mais
1/8 Dose (ca. 310 g) (24g)
- Knoblauch
6 Zehe(n) (18g)
- Zwiebel
3/4 mittel ($\approx 6,4$ cm \varnothing) (83g)
- Karotten
3 3/4 mittel (230g)
- Sellerie, roh
2 3/4 Stiel, mittel (19–20 cm) (110g)

Backwaren

- Wezentortillas
4 Tortilla (ca. 18–20 cm Durchm.) (193g)

Fette und Öle

- Olivenöl
1 oz (mL)
- Salatdressing
1 1/2 EL (mL)
- Öl
1 3/4 oz (mL)

Gewürze und Kräuter

- Salz
1/2 EL (8g)
- Knoblauchpulver
1 TL (3g)
- Oregano (getrocknet)
1 TL, gemahlen (2g)
- schwarzer Pfeffer
1 EL, gemahlen (7g)

Getreide und Teigwaren

- Langkorn-Weißreis
3/4 Tasse (139g)
- Instant-Couscous, gewürzt
1/2 Schachtel (≈ 165 g) (82g)

Milch- und Eierprodukte

- Mexikanische Käsemischung
3 EL, gerieben (21g)
- Butter
1/4 EL (4g)

Suppen, Saucen und Bratensoßen

- Salsa
1/2 EL (8g)
- Gemüsebrühe (servierbereit)
3/8 Tasse(n) (mL)
- Herzhaftes Dosen-Suppe (nicht-cremig)
1 1/2 Dose (≈ 540 g) (789g)
- Pasta-Sauce
1/2 Glas (ca. 680 g) (336g)

Mahlzeiten, Hauptgerichte und Beilagen

- Kartoffeln
2 klein (Durchm. 1,75–2,25") (184g)
- Brokkoli
2 Tasse, gehackt (182g)
- Ketchup
6 1/2 EL (111g)
- Grünkohl (Collard Greens)
1 1/2 lbs (680g)

- tiefgekühlte Käseravioli
3/4 lbs (340g)

Andere

- Gemischte Blattsalate
2 1/2 Tasse (75g)
 - Pflanzliche Aufschnittscheiben
14 Scheiben (146g)
 - vegane Wurst
6 Würstchen (600g)
 - Nährhefe
1/2 EL (2g)
 - Italienische Gewürzmischung
1 TL (4g)
 - vegane 'Chik'n' Nuggets
26 Nuggets (559g)
-

Mittagessen 1 ↗

An Tag 1 und Tag 2 essen

Geröstete Mandeln

1/8 Tasse(n) - 111 kcal ● 4g Protein ● 9g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Mandeln
2 EL, ganz (18g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Mandeln
4 EL, ganz (36g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Pfirsich

2 Pfirsich - 132 kcal ● 3g Protein ● 1g Fett ● 24g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Pfirsich
2 mittel (Durchm. 2,67") (300g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Pfirsich
4 mittel (Durchm. 2,67") (600g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Einfacher pflanzenbasierter Delikatessen-Wrap

1 Wrap(s) - 426 kcal ● 27g Protein ● 14g Fett ● 43g Kohlenhydrate ● 6g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Hummus

2 EL (30g)

Tomaten

2 Scheibe(n), dünn/klein (30g)

Gemischte Blattsalate

1/2 Tasse (15g)

Wezentortillas

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

Pflanzliche Aufschnittscheiben

7 Scheiben (73g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Hummus

4 EL (60g)

Tomaten

4 Scheibe(n), dünn/klein (60g)

Gemischte Blattsalate

1 Tasse (30g)

Wezentortillas

2 Tortilla (ca. 25 cm Durchm.)

(144g)

Pflanzliche Aufschnittscheiben

14 Scheiben (146g)

1. Hummus auf der Tortilla verstreichen. Tortilla mit pflanzenbasierten Delikatessen-Scheiben, gemischem Grünzeug und Tomaten belegen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
2. Einwickeln und servieren.

Mittagessen 2 ↗

An Tag 3 essen

Couscous

301 kcal ● 11g Protein ● 1g Fett ● 60g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Instant-Couscous, gewürzt

1/2 Schachtel (≈165 g) (82g)

1. Den Anweisungen auf der Verpackung folgen.

Gurkenscheiben

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



Ergibt 1 Gurke

Gurke

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

1. Gurke in Scheiben schneiden und servieren.

Quesadillas mit schwarzen Bohnen und Mais

1/2 Quesadilla(s) - 332 kcal ● 13g Protein ● 14g Fett ● 31g Kohlenhydrate ● 6g Ballaststoffe



Ergibt 1/2 Quesadilla(s)

schwarze Bohnen, abgespült und abgetropft

1/8 Dose(n) (55g)

Ganzkörniger Mais, abgetropft

1/8 Dose (ca. 310 g) (24g)

Mexikanische Käsemischung

3 EL, gerieben (21g)

Weizentortillas

1 Tortilla (ca. 18–20 cm Durchm.) (49g)

Butter

1/4 EL (4g)

Salsa

1/2 EL (8g)

Olivenöl

1/4 TL (mL)

1. Öl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Bohnen und Mais einröhren, dann die Salsa hinzufügen; gut vermischen. Kochen, bis alles durchgewärmt ist, etwa 3 Minuten.
Etwas Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Eine Tortilla in die Pfanne legen, gleichmäßig mit Käse bestreuen und etwas von der Bohnenmischung darauf geben. Eine weitere Tortilla darauflegen, goldbraun braten, dann wenden und die andere Seite garen. Bei Bedarf mehr Butter schmelzen und mit den restlichen Tortillas und der Füllung wiederholen.
Hinweis: Reste in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank aufbewahren. Zum Essen die Bohnenmischung in der Mikrowelle erwärmen und bei Schritt 2 weitermachen.

Mittagessen 3 ↗

An Tag 4 essen

Einfacher gemischter Blattsalat mit Tomaten

76 kcal ● 2g Protein ● 5g Fett ● 5g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Salatdressing

1 1/2 EL (mL)

Tomaten

4 EL Cherrytomaten (37g)

Gemischte Blattsalate

1 1/2 Tasse (45g)

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

Cassoulet mit weißen Bohnen

577 kcal ● 27g Protein ● 12g Fett ● 70g Kohlenhydrate ● 21g Ballaststoffe



Knoblauch, fein gehackt
1 1/2 Zehe(n) (5g)
Zwiebel, gewürfelt
3/4 mittel (\approx 6,4 cm Ø) (83g)
Karotten, geschält & in Scheiben geschnitten
1 1/2 groß (108g)
Weisse Bohnen (konserviert), abgetropft und abgespült
3/4 Dose(n) (329g)
Öl
3/4 EL (mL)
Gemüsebrühe (servierbereit)
3/8 Tasse(n) (mL)
Sellerie, roh, in dünne Scheiben geschnitten
3/4 Stiel, mittel (19–20 cm) (30g)

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.

Mittagessen 4 ↗

An Tag 5 essen

Stückige Dosenuppe (nicht cremig)

1 1/2 Dose - 371 kcal ● 27g Protein ● 10g Fett ● 35g Kohlenhydrate ● 8g Ballaststoffe



Ergibt 1 1/2 Dose
Herzhafte Dosen-Suppe (nicht-cremig)
1 1/2 Dose (\approx 540 g) (789g)

1. Nach Packungsanweisung zubereiten.

Pfirsich

2 Pfirsich - 132 kcal ● 3g Protein ● 1g Fett ● 24g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Ergibt 2 Pfirsich
Pfirsich
2 mittel (Durchm. 2,67") (300g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Sellerie mit Erdnussbutter

218 kcal ● 8g Protein ● 17g Fett ● 7g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Erdnussbutter
2 EL (32g)
Sellerie, roh
2 Stiel, mittel (19–20 cm) (80g)

1. Sellerie waschen und in die gewünschte Länge schneiden.
2. Erdnussbutter entlang der Mitte verstreichen.

Mittagessen 5 ↗

An Tag 6 und Tag 7 essen

Käse-Ravioli

408 kcal ● 17g Protein ● 10g Fett ● 56g Kohlenhydrate ● 6g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal
tiefgekühlte Käseravioli
6 oz (170g)
Pasta-Sauce
1/4 Glas (ca. 680 g) (168g)

Für alle 2 Mahlzeiten:
tiefgekühlte Käseravioli
3/4 lbs (340g)
Pasta-Sauce
1/2 Glas (ca. 680 g) (336g)

1. Die Ravioli gemäß den Anweisungen auf der Verpackung zubereiten.
2. Mit Pastasauce servieren und genießen.

Knoblauch-Collard Greens

239 kcal ● 11g Protein ● 13g Fett ● 7g Kohlenhydrate ● 14g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal
Knoblauch, fein gehackt
2 1/4 Zehe(n) (7g)
Salz
1 1/2 Prise (1g)
Öl
3/4 EL (mL)
Grünkohl (Collard Greens)
3/4 lbs (340g)

Für alle 2 Mahlzeiten:
Knoblauch, fein gehackt
4 1/2 Zehe(n) (14g)
Salz
3 Prise (2g)
Öl
1 1/2 EL (mL)
Grünkohl (Collard Greens)
1 1/2 lbs (680g)

1. Die Collards abspülen, trocken tupfen, die Stiele entfernen und die Blätter grob hacken.
2. Das Öl Ihrer Wahl in einer Pfanne bei mittlerer bis niedriger Hitze erhitzen. Sobald das Öl warm ist (etwa 1 Minute), den Knoblauch hinzufügen und etwa 1–2 Minuten anbraten, bis er duftet.
3. Die Collards zugeben und 4–6 Minuten unter häufigem Rühren weich dünsten, bis sie hellgrün und zart sind (nicht zu dunkel werden lassen, da dies den Geschmack beeinträchtigt).
4. Mit Salz abschmecken und servieren.

Abendessen 1 ↗

An Tag 1 und Tag 2 essen

In der Pfanne gebratene Zucchini

166 kcal ● 3g Protein ● 13g Fett ● 6g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Olivenöl

1 EL (mL)

Salz

4 Prise (3g)

Knoblauchpulver

4 Prise (2g)

Oregano (getrocknet)

4 Prise, gemahlen (1g)

schwarzer Pfeffer

1/2 EL, gemahlen (3g)

Zucchini

1 mittel (196g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Olivenöl

2 EL (mL)

Salz

1 TL (6g)

Knoblauchpulver

1 TL (3g)

Oregano (getrocknet)

1 TL, gemahlen (2g)

schwarzer Pfeffer

1 EL, gemahlen (7g)

Zucchini

2 mittel (392g)

1. Zucchini längs in vier oder fünf Scheiben schneiden.
2. In einer kleinen Schüssel Olivenöl und Gewürze verquirlen.
3. Die Öl-Gewürz-Mischung auf beide Seiten der Zucchinischeiben auftragen.
4. Zucchini in einer erhitzten Pfanne 2–3 Minuten auf einer Seite anbraten. Dann wenden und auf der anderen Seite etwa eine Minute garen.
5. Servieren.

Vegane Wurst

2 Wurst(en) - 536 kcal ● 56g Protein ● 24g Fett ● 21g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

vegane Wurst

2 Würstchen (200g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

vegane Wurst

4 Würstchen (400g)

1. Nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Servieren.

Abendessen 2 ↗

An Tag 3 essen

Weißen Reis

3/4 Tasse gekochter Reis - 164 kcal ● 3g Protein ● 0g Fett ● 36g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe

Ergibt 3/4 Tasse gekochter Reis



Langkorn-Weißreis

4 EL (46g)

Wasser

1/2 Tasse(n) (mL)

1. (Hinweis: Befolgen Sie die Anweisungen auf der Reisverpackung, falls diese abweichen)
2. Reis, Wasser und eine Prise Salz in einen Topf geben und umrühren.
3. Bei hoher Hitze zum Kochen bringen. Sobald es kocht, die Hitze auf niedrig reduzieren, zudecken und 15–18 Minuten köcheln lassen, oder bis das Wasser aufgenommen ist und der Reis zart ist.
4. Vom Herd nehmen und zugedeckt 5 Minuten ruhen lassen.
5. Mit einer Gabel auflockern und servieren.

Erdnuss-Tempeh

4 Unze Tempeh - 434 kcal ● 33g Protein ● 23g Fett ● 15g Kohlenhydrate ● 10g Ballaststoffe



Ergibt 4 Unze Tempeh

Nährhefe

1/2 EL (2g)

Sojasauce

1 TL (mL)

Zitronensaft

1/2 EL (mL)

Erdnussbutter

2 EL (32g)

Tempeh

4 oz (113g)

1. Ofen auf 375 F (190 C) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier oder Folie auslegen und mit Antihaft-Spray besprühen.
2. Tempeh in nugget-große Scheiben schneiden.
3. In einer kleinen Schüssel Erdnussbutter, Zitronensaft, Sojasauce und Hefeflocken vermischen. Nach und nach kleine Mengen Wasser hinzufügen, bis eine saucenähnliche Konsistenz entsteht, die nicht zu dünn ist. Mit Salz/Pfeffer abschmecken.
4. Tempeh in die Sauce dippen und vollständig bedecken. Auf dem Backblech platzieren. Eine kleine Menge Sauce für später aufbewahren.
5. Ca. 30 Minuten im Ofen backen, bis die Erdnussbutter eine Kruste bildet.
6. Extra Sauce darüber trüpfeln und servieren.

Abendessen 3 ↗

An Tag 4 und Tag 5 essen

Weißer Reis

3/4 Tasse gekochter Reis - 164 kcal ● 3g Protein ● 0g Fett ● 36g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Langkorn-Weißreis

4 EL (46g)

Wasser

1/2 Tasse(n) (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Langkorn-Weißreis

1/2 Tasse (93g)

Wasser

1 Tasse(n) (mL)

1. (Hinweis: Befolgen Sie die Anweisungen auf der Reisverpackung, falls diese abweichen)
2. Reis, Wasser und eine Prise Salz in einen Topf geben und umrühren.
3. Bei hoher Hitze zum Kochen bringen. Sobald es kocht, die Hitze auf niedrig reduzieren, zudecken und 15–18 Minuten köcheln lassen, oder bis das Wasser aufgenommen ist und der Reis zart ist.
4. Vom Herd nehmen und zugedeckt 5 Minuten ruhen lassen.
5. Mit einer Gabel auflockern und servieren.

Veganer Würstchen- & Gemüse-Backblech

480 kcal ● 33g Protein ● 22g Fett ● 31g Kohlenhydrate ● 8g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Kartoffeln, in Spalten geschnitten

1 klein (Durchm. 1,75–2,25") (92g)

vegane Wurst, in mundgerechte Stücke geschnitten

1 Würstchen (100g)

Italienische Gewürzmischung

4 Prise (2g)

Öl

2 TL (mL)

Brokkoli, gehackt

1 Tasse, gehackt (91g)

Karotten, in Scheiben geschnitten

1 mittel (61g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Kartoffeln, in Spalten geschnitten

2 klein (Durchm. 1,75–2,25") (184g)

vegane Wurst, in mundgerechte Stücke geschnitten

2 Würstchen (200g)

Italienische Gewürzmischung

1 TL (4g)

Öl

4 TL (mL)

Brokkoli, gehackt

2 Tasse, gehackt (182g)

Karotten, in Scheiben geschnitten

2 mittel (122g)

1. Ofen auf 400°F (200°C) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Gemüse mit Öl, italienischer Würzmischung und etwas Salz und Pfeffer vermengen.
3. Gemüse und Würstchen auf dem Backblech verteilen und unter einmaligem Umrühren zur Mitte hin etwa 35 Minuten rösten, bis das Gemüse weich und die Würstchen goldbraun sind. Servieren.

Abendessen 4 ↗

An Tag 6 und Tag 7 essen

Chik'n-Nuggets

13 Nuggets - 717 kcal ● 40g Protein ● 29g Fett ● 67g Kohlenhydrate ● 7g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

vegane 'Chik'n' Nuggets

13 Nuggets (280g)

Ketchup

3 1/4 EL (55g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

vegane 'Chik'n' Nuggets

26 Nuggets (559g)

Ketchup

6 1/2 EL (111g)

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

Proteinergänzung(en) ↗

Täglich essen

Proteinshake

1 1/2 Messlöffel - 164 kcal ● 36g Protein ● 1g Fett ● 1g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Wasser

1 1/2 Tasse(n) (mL)

Proteinpulver

1 1/2 Schöpfer (je ≈80 ml) (47g)

Für alle 7 Mahlzeiten:

Wasser

10 1/2 Tasse(n) (mL)

Proteinpulver

10 1/2 Schöpfer (je ≈80 ml) (326g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.