

Meal Plan - 1500 Kalorien vegetarischer eiweißreicher 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 1517 kcal ● 140g Protein (37%) ● 52g Fett (31%) ● 98g Kohlenhydrate (26%) ● 24g Ballaststoffe (6%)

Frühstück

240 kcal, 11g Eiweiß, 13g netto Kohlenhydrate, 13g Fett



Gekochte Eier
1 Ei(s)- 69 kcal



Avocado-Toast
1 Scheibe(n)- 168 kcal

Snacks

165 kcal, 10g Eiweiß, 8g netto Kohlenhydrate, 9g Fett



Karotten und Hummus
82 kcal



Käse-Stick
1 Stück- 83 kcal

Proteinergänzung(en)

325 kcal, 73g Eiweiß, 3g netto Kohlenhydrate, 2g Fett



Proteinshake
3 Messlöffel- 327 kcal

Mittagessen

360 kcal, 21g Eiweiß, 27g netto Kohlenhydrate, 15g Fett



Caprese-Salat
142 kcal



Bohnen- & Tofu-Gulasch
219 kcal

Abendessen

430 kcal, 26g Eiweiß, 47g netto Kohlenhydrate, 14g Fett



Knusprige chik'n-Tender
6 Tender(s)- 343 kcal



Orange
1 Orange(n)- 85 kcal

Day 2

Frühstück

240 kcal, 11g Eiweiß, 13g netto Kohlenhydrate, 13g Fett



Gekochte Eier

1 Ei(s)- 69 kcal



Avocado-Toast

1 Scheibe(n)- 168 kcal

Snacks

165 kcal, 10g Eiweiß, 8g netto Kohlenhydrate, 9g Fett



Karotten und Hummus

82 kcal



Käse-Stick

1 Stück- 83 kcal

Proteinergänzung(en)

325 kcal, 73g Eiweiß, 3g netto Kohlenhydrate, 2g Fett



Proteinshake

3 Messlöffel- 327 kcal

Mittagessen

305 kcal, 17g Eiweiß, 28g netto Kohlenhydrate, 12g Fett



Reis-Pilaw mit fleischlosen Fleischbällchen

186 kcal



Einfacher Mozzarella-Tomaten-Salat

121 kcal

Abendessen

430 kcal, 21g Eiweiß, 50g netto Kohlenhydrate, 12g Fett



Erbsen

71 kcal



Veggie-Burger mit Käse

1 Burger- 361 kcal

Day 3

Frühstück

240 kcal, 11g Eiweiß, 13g netto Kohlenhydrate, 13g Fett



Gekochte Eier

1 Ei(s)- 69 kcal



Avocado-Toast

1 Scheibe(n)- 168 kcal

Snacks

160 kcal, 8g Eiweiß, 17g netto Kohlenhydrate, 5g Fett



Hummus-Toast

1 Scheibe(n)- 146 kcal



Gurkenscheiben

1/4 Gurke- 15 kcal

Mittagessen

415 kcal, 23g Eiweiß, 28g netto Kohlenhydrate, 22g Fett



Kefir

150 kcal



Ei- & Avocado-Salat

266 kcal

Abendessen

430 kcal, 24g Eiweiß, 58g netto Kohlenhydrate, 7g Fett



Gewürzte Kichererbsen-Taboulé-Bowl

273 kcal



fettarmer griechischer Joghurt

1 Becher- 155 kcal

Proteinergänzung(en)

325 kcal, 73g Eiweiß, 3g netto Kohlenhydrate, 2g Fett



Proteinshake

3 Messlöffel- 327 kcal

Day 4

1535 kcal ● 135g Protein (35%) ● 44g Fett (26%) ● 123g Kohlenhydrate (32%) ● 27g Ballaststoffe (7%)

Frühstück

195 kcal, 16g Eiweiß, 21g netto Kohlenhydrate, 5g Fett



Hüttenkäse & Fruchtbecher
1 Becher- 131 kcal



Toast mit Butter und Marmelade
1/2 Scheibe(n)- 67 kcal

Snacks

160 kcal, 8g Eiweiß, 17g netto Kohlenhydrate, 5g Fett



Hummus-Toast
1 Scheibe(n)- 146 kcal



Gurkenscheiben
1/4 Gurke- 15 kcal

Proteinergänzung(en)

325 kcal, 73g Eiweiß, 3g netto Kohlenhydrate, 2g Fett



Proteinshake
3 Messlöffel- 327 kcal

Mittagessen

420 kcal, 15g Eiweiß, 24g netto Kohlenhydrate, 25g Fett



Milch
1 1/4 Tasse(n)- 186 kcal



Zoodles mit Avocado-Sauce
235 kcal

Abendessen

430 kcal, 24g Eiweiß, 58g netto Kohlenhydrate, 7g Fett



Gewürzte Kichererbsen-Taboulé-Bowl
273 kcal



fettarmer griechischer Joghurt
1 Becher- 155 kcal

Day 5 1461 kcal ● 143g Protein (39%) ● 49g Fett (30%) ● 87g Kohlenhydrate (24%) ● 24g Ballaststoffe (7%)

Frühstück

195 kcal, 16g Eiweiß, 21g netto Kohlenhydrate, 5g Fett



Hüttenkäse & Fruchtbecher
1 Becher- 131 kcal



Toast mit Butter und Marmelade
1/2 Scheibe(n)- 67 kcal

Snacks

160 kcal, 8g Eiweiß, 17g netto Kohlenhydrate, 5g Fett



Hummus-Toast
1 Scheibe(n)- 146 kcal



Gurkenscheiben
1/4 Gurke- 15 kcal

Proteinergänzung(en)

325 kcal, 73g Eiweiß, 3g netto Kohlenhydrate, 2g Fett



Proteinshake
3 Messlöffel- 327 kcal

Mittagessen

420 kcal, 15g Eiweiß, 24g netto Kohlenhydrate, 25g Fett



Milch
1 1/4 Tasse(n)- 186 kcal



Zoodles mit Avocado-Sauce
235 kcal

Abendessen

355 kcal, 32g Eiweiß, 22g netto Kohlenhydrate, 13g Fett



Einfacher Seitan
3 oz- 183 kcal



Edamame- und Rote-Bete-Salat
171 kcal

Day 6

1471 kcal ● 137g Protein (37%) ● 34g Fett (21%) ● 127g Kohlenhydrate (35%) ● 27g Ballaststoffe (7%)

Frühstück

245 kcal, 16g Eiweiß, 31g netto Kohlenhydrate, 4g Fett



[Apfelmus](#)
114 kcal



[Proteinshake \(Milch\)](#)
129 kcal

Snacks

130 kcal, 8g Eiweiß, 20g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



[Trauben](#)
29 kcal



[Hüttenkäse & Honig](#)
1/4 Tasse(n)- 62 kcal



[Klementine](#)
1 Klementine(n)- 39 kcal

Proteinergänzung(en)

325 kcal, 73g Eiweiß, 3g netto Kohlenhydrate, 2g Fett



[Proteinshake](#)
3 Messlöffel- 327 kcal

Mittagessen

385 kcal, 19g Eiweiß, 53g netto Kohlenhydrate, 7g Fett



[Caprese-Salat](#)
71 kcal



[Linsen- & Tomaten-Pasta](#)
316 kcal

Abendessen

385 kcal, 21g Eiweiß, 21g netto Kohlenhydrate, 20g Fett



[Gefüllte Zucchini mit Ziegenkäse und Marinara](#)
4 Zucchinihälften(n)- 384 kcal

Day 7

1471 kcal ● 137g Protein (37%) ● 34g Fett (21%) ● 127g Kohlenhydrate (35%) ● 27g Ballaststoffe (7%)

Frühstück

245 kcal, 16g Eiweiß, 31g netto Kohlenhydrate, 4g Fett



[Apfelmus](#)
114 kcal



[Proteinshake \(Milch\)](#)
129 kcal

Snacks

130 kcal, 8g Eiweiß, 20g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



[Trauben](#)
29 kcal



[Hüttenkäse & Honig](#)
1/4 Tasse(n)- 62 kcal



[Klementine](#)
1 Klementine(n)- 39 kcal

Proteinergänzung(en)

325 kcal, 73g Eiweiß, 3g netto Kohlenhydrate, 2g Fett



[Proteinshake](#)
3 Messlöffel- 327 kcal

Mittagessen

385 kcal, 19g Eiweiß, 53g netto Kohlenhydrate, 7g Fett



[Caprese-Salat](#)
71 kcal



[Linsen- & Tomaten-Pasta](#)
316 kcal

Abendessen

385 kcal, 21g Eiweiß, 21g netto Kohlenhydrate, 20g Fett



[Gefüllte Zucchini mit Ziegenkäse und Marinara](#)
4 Zucchinihälften- 384 kcal

Milch- und Eierprodukte

- Ei(er)
5 groß (250g)
- Käsestange
2 Stange (56g)
- Frischer Mozzarella
3 oz (85g)
- Scheibenkäse
1 Scheibe (je ca. 20–22 g) (21g)
- fettarmer aromatisierter griechischer Joghurt
2 Becher (je ca. 150 g) (300g)
- Kefir (aromatisiert)
1 Tasse (mL)
- Butter
1 TL (5g)
- Vollmilch
3 1/2 Tasse(n) (mL)
- MagerHüttenkäse (1% Fett)
1/2 Tasse (113g)
- Ziegenkäse
4 oz (113g)

Obst und Fruchtsäfte

- Avocados
2 Avocado(s) (419g)
- Orange
1 Orange (154g)
- Zitronensaft
3 1/4 EL (mL)
- Trauben
1 Tasse (92g)
- Klementinen
2 Frucht (148g)
- Apfelmus
4 Takeaway-Behälter (ca. 115 g) (488g)

Backwaren

- Brot
7 Scheibe (224g)
- Hamburgerbrötchen
1 Brötchen (51g)

Gemüse und Gemüseprodukte

- Babykarotten
16 mittel (160g)
- Ketchup
2 1/2 EL (43g)

Hülsenfrüchte und Hülsenfruchtprodukte

- Hummus
3/4 Tasse (173g)
- fester Tofu
1 3/4 oz (50g)
- Weiße Bohnen (konserviert)
1/4 Dose(n) (110g)
- Kichererbsen, konserviert
1/2 Dose (224g)
- Linsen, roh
6 EL (72g)

Getränke

- Wasser
21 3/4 Tasse(n) (mL)
- Proteinpulver
22 Schöpfer (je ≈80 ml) (682g)

Andere

- Vegetarische Chik'n-Tender
6 Stücke (153g)
- Gemischte Blattsalate
1 1/6 Packung (≈155 g) (182g)
- Veggie-Burger-Patty
1 Patty (71g)
- Zuckerschoten
1/8 Tasse (5g)
- Vegane Fleischbällchen, gefroren
1 1/2 Fleischbällchen (45g)
- Hüttenkäse & Fruchtbecher
2 Becher (340g)

Fette und Öle

- Balsamico-Vinaigrette
1 1/2 oz (mL)
- Öl
1/3 oz (mL)

Gewürze und Kräuter

- frischer Basilikum
1 oz (33g)
- Thymian, frisch
1 Prise (0g)
- Paprika
1 TL (2g)
- Gemahlener Kreuzkümmel
1/4 EL (2g)

Tomaten
3 1/4 mittel, ganz ($\varnothing \approx 6,0$ cm) (403g)

Knoblauch
3/4 Zehe(n) (2g)

Zwiebel
5/8 mittel ($\approx 6,4$ cm Ø) (65g)

gefrorene Erbsen
2/3 Tasse (89g)

frische Petersilie
2 Stängel (2g)

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

Zucchini
5 groß (1615g)

Edamame, gefroren, geschält
1/2 Tasse (59g)

Vorgekochte Rote Bete (konserviert oder gekühlt)
2 Rote Bete(n) (100g)

Tomatenmark
1/2 EL (8g)

Zerdrückte Tomaten (Dose)
1/2 Dose (203g)

Karotten
1/2 mittel (31g)

Knoblauchpulver
1/3 TL (1g)

Mahlzeiten, Hauptgerichte und Beilagen

würzige Reis-Mischung
1/8 Schachtel (≈ 227 g) (28g)

Getreide und Teigwaren

Instant-Couscous, gewürzt
1/2 Schachtel (≈ 165 g) (82g)

Seitan
3 oz (85g)

ungekochte trockene Pasta
2 1/4 oz (64g)

Süßwaren

Gelee
1 TL (7g)

Honig
2 TL (14g)

Suppen, Saucen und Bratensoßen

Pasta-Sauce
1 Tasse (260g)

Frühstück 1 ↗

An Tag 1, Tag 2 und Tag 3 essen

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.

Avocado-Toast

1 Scheibe(n) - 168 kcal ● 5g Protein ● 9g Fett ● 13g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Avocados, reif, in Scheiben geschnitten
1/4 Avocado(s) (50g)
Brot
1 Scheibe (32g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Avocados, reif, in Scheiben geschnitten
3/4 Avocado(s) (151g)
Brot
3 Scheibe (96g)

1. Brot toasten.
2. Mit reifer Avocado belegen und mit einer Gabel zerdrücken.

Frühstück 2 ↗

An Tag 4 und Tag 5 essen

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.

Toast mit Butter und Marmelade

1/2 Scheibe(n) - 67 kcal ● 2g Protein ● 2g Fett ● 8g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Gelee

4 Prise (4g)

Butter

4 Prise (2g)

Brot

1/2 Scheibe (16g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Gelee

1 TL (7g)

Butter

1 TL (5g)

Brot

1 Scheibe (32g)

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

Frühstück 3 ↗

An Tag 6 und Tag 7 essen

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.

Proteinshake (Milch)

129 kcal ● 16g Protein ● 4g Fett ● 6g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Proteinpulver

1/2 Schöpfer (je ≈80 ml) (16g)

Vollmilch

1/2 Tasse(n) (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Proteinpulver

1 Schöpfer (je ≈80 ml) (31g)

Vollmilch

1 Tasse(n) (mL)

1. Gut vermischen.\r\nnServieren.

Mittagessen 1 ↗

An Tag 1 essen

Caprese-Salat

142 kcal ● 8g Protein ● 9g Fett ● 5g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Tomaten, halbiert

1/3 Tasse Cherrytomaten (50g)

Balsamico-Vinaigrette

2 TL (mL)

frischer Basilikum

2 2/3 EL Blätter, ganz (4g)

Gemischte Blattsalate

1/3 Packung (≈155 g) (52g)

Frischer Mozzarella

1 oz (28g)

1. In einer großen Schüssel Blattsalate, Basilikum und Tomaten vermischen.
2. Vor dem Servieren mit Mozzarella und Balsamico-Vinaigrette toppen.

Bohnen- & Tofu-Gulasch

219 kcal ● 12g Protein ● 6g Fett ● 22g Kohlenhydrate ● 6g Ballaststoffe



fester Tofu, abgetropft und gewürfelt

1 3/4 oz (50g)

Knoblauch, fein gehackt

1/4 Zehe (1g)

Thymian, frisch

1 Prise (0g)

Paprika

1/4 EL (2g)

Öl

1/4 EL (mL)

Zwiebel, gewürfelt

1/4 mittel (≈6,4 cm Ø) (28g)

Weiße Bohnen (konserviert), abgetropft und abgespült

1/4 Dose(n) (110g)

1. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Tofu hinzufügen und ca. 5 Minuten braten, bis er goldbraun ist.
2. Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und etwa 8 Minuten kochen. Paprika, Thymian, einen Schuss Wasser und etwas Salz/Pfeffer nach Geschmack hinzufügen. Umrühren.
3. Bohnen hinzufügen und weitere ca. 5 Minuten kochen, dabei häufig umrühren, bis die Bohnen durchgewärmt sind. Servieren.

Mittagessen 2 ↗

An Tag 2 essen

Reis-Pilaw mit fleischlosen Fleischbällchen

186 kcal ● 10g Protein ● 4g Fett ● 25g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Zuckerschoten, Enden abgeschnitten

1/8 Tasse (5g)

Tomaten

1 1/2 Kirschtomaten (26g)

Vegane Fleischbällchen, gefroren

1 1/2 Fleischbällchen (45g)

würzige Reis-Mischung

1/8 Schachtel (≈227 g) (28g)

1. Reismischung nach den Anweisungen für den Herd zubereiten, aber zur Hälfte der Garzeit Tomaten und Zuckerschoten unterrühren und für die restliche Zeit mitgaren. Beiseitestellen.
2. Inzwischen vegane Fleischbällchen nach Packungsanweisung zubereiten.
3. Reis-Pilaw anrichten und mit den veganen Fleischbällchen toppen. Servieren.

Einfacher Mozzarella-Tomaten-Salat

121 kcal ● 7g Protein ● 8g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Tomaten, in Scheiben geschnitten

3/8 groß, ganz ($\varnothing \approx 7,6$ cm) (68g)

Frischer Mozzarella, in Scheiben geschnitten

1 oz (28g)

frischer Basilikum

1/2 EL, gehackt (1g)

Balsamico-Vinaigrette

1/2 EL (mL)

1. Tomaten- und Mozzarellascheiben abwechselnd anrichten.
2. Basilikum über die Scheiben streuen und mit Dressing beträufeln.

Mittagessen 3 ↗

An Tag 3 essen

Kefir

150 kcal ● 8g Protein ● 2g Fett ● 25g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Kefir (aromatisiert)

1 Tasse (mL)

1. In ein Glas gießen und trinken.

Ei- & Avocado-Salat

266 kcal ● 15g Protein ● 19g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Ei(er), hartgekocht und gekühlt
2 groß (100g)
Gemischte Blattsalate
2/3 Tasse (20g)
Avocados
1/3 Avocado(s) (67g)
Knoblauchpulver
1/3 TL (1g)

1. Gekaufte hartgekochte Eier verwenden oder selbst zubereiten und im Kühlschrank abkühlen lassen.
2. Eier, Avocado, Knoblauch sowie etwas Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen. Mit einer Gabel zerdrücken und zu einer homogenen Masse verarbeiten.
3. Auf einem Bett aus Blattsalat servieren.

Mittagessen 4 ↗

An Tag 4 und Tag 5 essen

Milch

1 1/4 Tasse(n) - 186 kcal ● 10g Protein ● 10g Fett ● 15g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Vollmilch
1 1/4 Tasse(n) (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Vollmilch
2 1/2 Tasse(n) (mL)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Zoodles mit Avocado-Sauce

235 kcal ● 5g Protein ● 16g Fett ● 9g Kohlenhydrate ● 10g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Avocados, geschält und entkernt

1/2 Avocado(s) (101g)

Zucchini

1/2 groß (162g)

frischer Basilikum

1/2 Tasse Blätter, ganz (12g)

Tomaten, halbiert

5 Kirschtomaten (85g)

Zitronensaft

1 1/2 EL (mL)

Wasser

1/6 Tasse(n) (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Avocados, geschält und entkernt

1 Avocado(s) (201g)

Zucchini

1 groß (323g)

frischer Basilikum

1 Tasse Blätter, ganz (24g)

Tomaten, halbiert

10 Kirschtomaten (170g)

Zitronensaft

3 EL (mL)

Wasser

1/3 Tasse(n) (mL)

1. Mit einem Spiralschneider oder Schäler Zucchini-Nudeln herstellen.
2. Wasser, Zitronensaft, Avocado und Basilikum in einen Mixer geben und glatt pürieren.
3. In einer Schüssel Zucchini-Nudeln, Tomaten und Sauce vermengen und vorsichtig umrühren, bis alles gut bedeckt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Servieren.
4. Hinweis: Dieses Rezept ist am besten frisch, hält sich aber 1–2 Tage im Kühlschrank.

Mittagessen 5 ↗

An Tag 6 und Tag 7 essen

Caprese-Salat

71 kcal ● 4g Protein ● 5g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Tomaten, halbiert

2 2/3 EL Cherrytomaten (25g)

Balsamico-Vinaigrette

1 TL (mL)

frischer Basilikum

4 TL Blätter, ganz (2g)

Gemischte Blattsalate

1/6 Packung (≈155 g) (26g)

Frischer Mozzarella

1/2 oz (14g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Tomaten, halbiert

1/3 Tasse Cherrytomaten (50g)

Balsamico-Vinaigrette

2 TL (mL)

frischer Basilikum

2 2/3 EL Blätter, ganz (4g)

Gemischte Blattsalate

1/3 Packung (≈155 g) (52g)

Frischer Mozzarella

1 oz (28g)

Linsen- & Tomaten-Pasta

316 kcal ● 15g Protein ● 2g Fett ● 51g Kohlenhydrate ● 8g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Zwiebel, gewürfelt
1/8 groß (19g)
Knoblauch, fein gehackt
1/4 Zehe(n) (1g)
Tomatenmark
1/4 EL (4g)
Öl
1/6 TL (mL)
Gemahlener Kreuzkümmel
1 Prise (0g)
Paprika
1 Prise (0g)
Wasser
1/4 Tasse(n) (mL)
Zerdrückte Tomaten (Dose)
1/4 Dose (101g)
Karotten, gehackt
1/4 mittel (15g)
Linsen, roh
3 EL (36g)
ungekochte trockene Pasta
1 oz (32g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Zwiebel, gewürfelt
1/4 groß (38g)
Knoblauch, fein gehackt
1/2 Zehe(n) (2g)
Tomatenmark
1/2 EL (8g)
Öl
3/8 TL (mL)
Gemahlener Kreuzkümmel
2 Prise (1g)
Paprika
2 Prise (1g)
Wasser
1/2 Tasse(n) (mL)
Zerdrückte Tomaten (Dose)
1/2 Dose (203g)
Karotten, gehackt
1/2 mittel (31g)
Linsen, roh
6 EL (72g)
ungekochte trockene Pasta
2 1/4 oz (64g)

1. Öl in einem großen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Karotten hinzufügen. Etwa 10 Minuten anschwitzen, bis das Gemüse weich ist.
2. Kreuzkümmel und Paprika einrühren und etwa 1 Minute rösten, bis es duftet.
3. Tomatenmark, zerdrückte Tomaten, Wasser und Linsen einrühren.
4. Zum Köcheln bringen und abdecken. Ca. 30–35 Minuten kochen, bis die Linsen weich sind. Bei Bedarf mehr Wasser hinzufügen.
5. Währenddessen Pasta nach Packungsanweisung kochen und beiseite stellen.
6. Pasta und Sauce vermischen und servieren.

Snacks 1 ↗

An Tag 1 und Tag 2 essen

Karotten und Hummus

82 kcal ● 3g Protein ● 3g Fett ● 7g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Babykarotten
8 mittel (80g)
Hummus
2 EL (30g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Babykarotten
16 mittel (160g)
Hummus
4 EL (60g)

Käse-Stick

1 Stück - 83 kcal ● 7g Protein ● 6g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Käsestange
1 Stange (28g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Käsestange
2 Stange (56g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Snacks 2 ↗

An Tag 3, Tag 4 und Tag 5 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 3 Mahlzeiten:

Hummus
1/2 Tasse (113g)
Brot
3 Scheibe (96g)

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

Gurkenscheiben

1/4 Gurke - 15 kcal ● 1g Protein ● 0g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

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

Für alle 3 Mahlzeiten:

Gurke
3/4 Gurke (ca. 21 cm) (226g)

1. Gurke in Scheiben schneiden und servieren.

Snacks 3 ↗

An Tag 6 und Tag 7 essen

Trauben

29 kcal ● 0g Protein ● 0g Fett ● 5g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Trauben

1/2 Tasse (46g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Trauben

1 Tasse (92g)

Hüttenkäse & Honig

1/4 Tasse(n) - 62 kcal ● 7g Protein ● 1g Fett ● 7g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Honig

1 TL (7g)

MagerHüttenkäse (1% Fett)

4 EL (57g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Honig

2 TL (14g)

MagerHüttenkäse (1% Fett)

1/2 Tasse (113g)

Klementine

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



Translation missing:
de.for_single_meal

Klementinen

1 Frucht (74g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Klementinen

2 Frucht (148g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Abendessen 1 ↗

An Tag 1 essen

Knusprige chik'n-Tender

6 Tender(s) - 343 kcal ● 24g Protein ● 14g Fett ● 31g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Ergibt 6 Tender(s)

Ketchup

1 1/2 EL (26g)

Vegetarische Chik'n-Tender

6 Stücke (153g)

1. Chik'n-Tender nach Packungsanweisung zubereiten.\r\nMit Ketchup servieren.

Orange

1 Orange(n) - 85 kcal ● 1g Protein ● 0g Fett ● 16g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe

Ergibt 1 Orange(n)

Orange

1 Orange (154g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.



Abendessen 2 ↗

An Tag 2 essen

Erbsen

71 kcal ● 5g Protein ● 0g Fett ● 8g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe

gefrorene Erbsen

2/3 Tasse (89g)

1. Nach Packungsanleitung zubereiten.



Veggie-Burger mit Käse

1 Burger - 361 kcal ● 16g Protein ● 12g Fett ● 42g Kohlenhydrate ● 6g Ballaststoffe



Ergibt 1 Burger

Scheibenkäse

1 Scheibe (je ca. 20–22 g) (21g)

Veggie-Burger-Patty

1 Patty (71g)

Gemischte Blattsalate

1 oz (28g)

Ketchup

1 EL (17g)

Hamburgerbrötchen

1 Brötchen (51g)

1. Das Patty nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Wenn fertig, auf das Brötchen legen und mit Käse, Salat und Ketchup belegen. Du kannst gerne weitere kalorienarme Beläge wie Senf oder Gewürzgurken hinzufügen.

Abendessen 3 ↗

An Tag 3 und Tag 4 essen

Gewürzte Kichererbsen-Taboulé-Bowl

273 kcal ● 11g Protein ● 3g Fett ● 42g Kohlenhydrate ● 8g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

frische Petersilie, gehackt

1 Stängel (1g)

Tomaten, gehackt

1/4 Roma-Tomate (20g)

Kichererbsen, konserviert, abgetropft und abgespült

1/4 Dose (112g)

Gurke, gehackt

1/8 Gurke (ca. 21 cm) (38g)

Zitronensaft

3/8 TL (mL)

Gemahlener Kreuzkümmel

2 Prise (1g)

Öl

1/8 TL (mL)

Instant-Couscous, gewürzt

1/4 Schachtel (≈165 g) (41g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

frische Petersilie, gehackt

2 Stängel (2g)

Tomaten, gehackt

1/2 Roma-Tomate (40g)

Kichererbsen, konserviert, abgetropft und abgespült

1/2 Dose (224g)

Gurke, gehackt

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

Zitronensaft

1/4 EL (mL)

Gemahlener Kreuzkümmel

4 Prise (1g)

Öl

1/4 TL (mL)

Instant-Couscous, gewürzt

1/2 Schachtel (≈165 g) (82g)

1. Den Ofen auf 425°F (220°C) vorheizen. Kichererbsen mit Öl, Kreuzkümmel und einer Prise Salz vermengen. Auf ein Backblech geben und 15 Minuten backen. Nach dem Garen beiseitestellen.
2. Währenddessen Couscous nach Packungsanweisung zubereiten. Wenn der Couscous fertig ist und etwas abgekühlt ist, Petersilie unterrühren.
3. Die Bowl zusammenstellen: Couscous, geröstete Kichererbsen, Gurke und Tomaten anrichten. Zitronensaft darüberträufeln und servieren.

fettarmer griechischer Joghurt

1 Becher - 155 kcal ● 12g Protein ● 4g Fett ● 16g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

**fettarmer aromatisierter
griechischer Joghurt**

1 Becher (je ca. 150 g) (150g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

**fettarmer aromatisierter
griechischer Joghurt**

2 Becher (je ca. 150 g) (300g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Abendessen 4 ↗

An Tag 5 essen

Einfacher Seitan

3 oz - 183 kcal ● 23g Protein ● 6g Fett ● 10g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Ergibt 3 oz

Öl

1/4 EL (mL)

Seitan

3 oz (85g)

1. Eine Pfanne mit Öl ausstreichen und Seitan bei mittlerer Hitze 3–5 Minuten braten, bis er durchgewärmt ist.
2. Mit Salz, Pfeffer oder Gewürzen nach Wahl würzen. Servieren.

Edamame- und Rote-Bete-Salat

171 kcal ● 9g Protein ● 7g Fett ● 12g Kohlenhydrate ● 6g Ballaststoffe



Edamame, gefroren, geschält

1/2 Tasse (59g)

Balsamico-Vinaigrette

1 EL (mL)

**Vorgekochte Rote Bete (konserviert
oder gekühlt), gehackt**

2 Rote Bete(n) (100g)

Gemischte Blattsalate

1 Tasse (30g)

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

Abendessen 5 ↗

An Tag 6 und Tag 7 essen

Gefüllte Zucchini mit Ziegenkäse und Marinara

4 Zucchini(hälften) - 384 kcal ● 21g Protein ● 20g Fett ● 21g Kohlenhydrate ● 9g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Zucchini

2 groß (646g)

Ziegenkäse

2 oz (57g)

Pasta-Sauce

1/2 Tasse (130g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Zucchini

4 groß (1292g)

Ziegenkäse

4 oz (113g)

Pasta-Sauce

1 Tasse (260g)

1. Den Ofen auf 400°F (200°C) vorheizen.
2. Eine Zucchini der Länge nach halbieren.
3. Mit einem Löffel etwa 15 % des Inneren herauskratzen, sodass eine flache Mulde entlang der Länge entsteht. Das Ausgekratzte entsorgen.
4. Die Mulde mit Pastasauce füllen und mit Ziegenkäse belegen.
5. Auf ein Backblech setzen und ca. 15–20 Minuten backen. Servieren.

Proteinergänzung(en) ↗

Täglich essen

Proteinshake

3 Messlöffel - 327 kcal ● 73g Protein ● 2g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Wasser

3 Tasse(n) (mL)

Proteinpulver

3 Schöpfer (je ≈80 ml) (93g)

Für alle 7 Mahlzeiten:

Wasser

21 Tasse(n) (mL)

Proteinpulver

21 Schöpfer (je ≈80 ml) (651g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.