

# Meal Plan - 1100-Kalorien pescetarischer 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** 1118 kcal ● 91g Protein (33%) ● 58g Fett (47%) ● 39g Kohlenhydrate (14%) ● 18g Ballaststoffe (7%)

## Frühstück

195 kcal, 17g Eiweiß, 18g netto Kohlenhydrate, 5g Fett



[Proteinshake \(Milch\)](#)

129 kcal



Pfirsich

1 Pfirsich- 66 kcal

## Mittagessen

400 kcal, 12g Eiweiß, 3g netto Kohlenhydrate, 34g Fett



[Mit Räucherlachs gefüllte Avocado](#)

1/2 Avocado(s)- 271 kcal



Walnüsse

1/6 Tasse(n)- 131 kcal

## Abendessen

360 kcal, 25g Eiweiß, 17g netto Kohlenhydrate, 18g Fett



[Erdnuss-Tempeh](#)

2 Unze Tempeh- 217 kcal



[Einfacher griechischer Gurkensalat](#)

141 kcal

## Proteinergänzung(en)

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



[Proteinshake](#)

1 1/2 Messlöffel- 164 kcal

**Day 2** 1117 kcal ● 99g Protein (36%) ● 31g Fett (25%) ● 91g Kohlenhydrate (33%) ● 20g Ballaststoffe (7%)

## Frühstück

195 kcal, 17g Eiweiß, 18g netto Kohlenhydrate, 5g Fett



[Proteinshake \(Milch\)](#)

129 kcal



Pfirsich

1 Pfirsich- 66 kcal

## Mittagessen

400 kcal, 20g Eiweiß, 55g netto Kohlenhydrate, 7g Fett



[Süßkartoffelpüree mit Butter](#)

125 kcal



[Cajun-Kabeljau](#)

3 oz- 94 kcal



[Süßkartoffelpüree](#)

183 kcal

## Abendessen

360 kcal, 25g Eiweiß, 17g netto Kohlenhydrate, 18g Fett



[Erdnuss-Tempeh](#)

2 Unze Tempeh- 217 kcal



[Einfacher griechischer Gurkensalat](#)

141 kcal

## Proteinergänzung(en)

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



[Proteinshake](#)

1 1/2 Messlöffel- 164 kcal

**Day 3** 1115 kcal ● 97g Protein (35%) ● 38g Fett (31%) ● 78g Kohlenhydrate (28%) ● 18g Ballaststoffe (6%)

## Frühstück

205 kcal, 12g Eiweiß, 15g netto Kohlenhydrate, 10g Fett



**Ei- und Guacamole-Sandwich**  
1/2 Sandwich(es)- 191 kcal



**Gurkenscheiben**  
1/4 Gurke- 15 kcal

## Mittagessen

400 kcal, 20g Eiweiß, 55g netto Kohlenhydrate, 7g Fett



**Süßkartoffelpüree mit Butter**  
125 kcal



**Cajun-Kabeljau**  
3 oz- 94 kcal



**Süßkartoffelpüree**  
183 kcal

## Abendessen

345 kcal, 29g Eiweiß, 6g netto Kohlenhydrate, 21g Fett



**Grüne Bohnen mit Butter**  
147 kcal



**Einfacher gebratener Kabeljau**  
5 1/3 oz- 198 kcal

## Proteinergänzung(en)

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



**Proteinshake**  
1 1/2 Messlöffel- 164 kcal

**Day 4** 1098 kcal ● 94g Protein (34%) ● 53g Fett (44%) ● 46g Kohlenhydrate (17%) ● 15g Ballaststoffe (5%)

## Frühstück

205 kcal, 12g Eiweiß, 15g netto Kohlenhydrate, 10g Fett



**Ei- und Guacamole-Sandwich**  
1/2 Sandwich(es)- 191 kcal



**Gurkenscheiben**  
1/4 Gurke- 15 kcal

## Abendessen

345 kcal, 29g Eiweiß, 6g netto Kohlenhydrate, 21g Fett



**Grüne Bohnen mit Butter**  
147 kcal



**Einfacher gebratener Kabeljau**  
5 1/3 oz- 198 kcal

## Mittagessen

385 kcal, 17g Eiweiß, 23g netto Kohlenhydrate, 22g Fett



**Erdbeer-Avocado-Ziegenkäse-Panini**  
244 kcal



**Einfacher griechischer Gurkensalat**  
141 kcal

## Proteinergänzung(en)

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



**Proteinshake**  
1 1/2 Messlöffel- 164 kcal

**Day 5** 1082 kcal ● 98g Protein (36%) ● 31g Fett (26%) ● 83g Kohlenhydrate (31%) ● 20g Ballaststoffe (7%)

## Frühstück

205 kcal, 12g Eiweiß, 15g netto Kohlenhydrate, 10g Fett



**Ei- und Guacamole-Sandwich**  
1/2 Sandwich(es)- 191 kcal



**Gurkenscheiben**  
1/4 Gurke- 15 kcal

## Mittagessen

350 kcal, 24g Eiweiß, 45g netto Kohlenhydrate, 4g Fett



**Tomatensuppe**  
1/2 Dose- 105 kcal



**Protein-Griechischer Joghurt**  
1 Becher- 139 kcal



**Erdbeeren**  
2 Tasse(n)- 104 kcal

## Abendessen

365 kcal, 26g Eiweiß, 21g netto Kohlenhydrate, 16g Fett



**Gefüllte Paprika mit Avocado-Thunfischsalat**  
1 halbe Paprika(n)- 228 kcal



**Einfacher griechischer Gurkensalat**  
70 kcal



**Pfirsich**  
1 Pfirsich- 66 kcal

## Proteinergänzung(en)

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



**Proteinshake**  
1 1/2 Messlöffel- 164 kcal

**Day 6** 1100 kcal ● 97g Protein (35%) ● 43g Fett (35%) ● 62g Kohlenhydrate (23%) ● 19g Ballaststoffe (7%)

## Frühstück

225 kcal, 14g Eiweiß, 13g netto Kohlenhydrate, 12g Fett



**Pfirsich**  
1 Pfirsich- 66 kcal



**Einfache Rühreier**  
2 Ei(er)- 159 kcal

## Abendessen

300 kcal, 15g Eiweiß, 23g netto Kohlenhydrate, 14g Fett



**Tofu Lo-Mein**  
226 kcal



**Milch**  
1/2 Tasse(n)- 75 kcal

## Mittagessen

410 kcal, 32g Eiweiß, 25g netto Kohlenhydrate, 15g Fett



**Einfaches Tempeh**  
4 oz- 295 kcal



**Linsen**  
116 kcal

## Proteinergänzung(en)

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



**Proteinshake**  
1 1/2 Messlöffel- 164 kcal

**Day 7** 1100 kcal ● 97g Protein (35%) ● 43g Fett (35%) ● 62g Kohlenhydrate (23%) ● 19g Ballaststoffe (7%)

## Frühstück

225 kcal, 14g Eiweiß, 13g netto Kohlenhydrate, 12g Fett



**Pfirsich**  
1 Pfirsich- 66 kcal



**Einfache Rühreier**  
2 Ei(er)- 159 kcal

## Abendessen

300 kcal, 15g Eiweiß, 23g netto Kohlenhydrate, 14g Fett



**Tofu Lo-Mein**  
226 kcal



**Milch**  
1/2 Tasse(n)- 75 kcal

## Mittagessen

410 kcal, 32g Eiweiß, 25g netto Kohlenhydrate, 15g Fett



**Einfaches Tempeh**  
4 oz- 295 kcal



**Linsen**  
116 kcal

## Proteinergänzung(en)

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



**Proteinshake**  
1 1/2 Messlöffel- 164 kcal

---

## Andere

- Nährhefe  
1/2 EL (2g)
- Guacamole, abgepackt  
3 EL (46g)
- Protein-Griechischer Joghurt, aromatisiert  
1 Behälter (150g)

## Hülsenfrüchte und Hülsenfruchtpprodukte

- Sojasauce  
1/2 oz (mL)
- Erdnussbutter  
2 EL (32g)
- Tempeh  
3/4 lbs (340g)
- extra fester Tofu  
1/3 lbs (151g)
- Linsen, roh  
1/3 Tasse (64g)

## Obst und Fruchtsäfte

- Zitronensaft  
3/4 fl oz (mL)
- Pfirsich  
5 mittel (Durchm. 2,67") (750g)
- Avocados  
1 Avocado(s) (201g)
- Erdbeeren  
7/8 Pint (312g)
- Limettensaft  
1/2 TL (mL)

## Gemüse und Gemüseprodukte

- Gurke  
2 1/2 Gurke (ca. 21 cm) (753g)
- rote Zwiebel  
1/2 mittel ( $\approx$ 6,4 cm Ø) (48g)
- Süßkartoffeln  
3 Süßkartoffel, 12,5 cm lang (630g)
- Gefrorene grüne Bohnen  
2 Tasse (242g)
- Zwiebel  
1/8 klein (9g)
- Paprika  
1/2 groß (82g)
- gemischtes Tiefkühlgemüse  
1/3 lbs (151g)

## Gewürze und Kräuter

- Rotweinessig  
1 3/4 TL (mL)
- getrockneter Dill  
1 3/4 TL (2g)
- Cajun-Gewürz  
2 TL (5g)
- Salz  
1 1/2 g (1g)
- schwarzer Pfeffer  
2 Prise (0g)

## Milch- und Eierprodukte

- Griechischer Joghurt (fettfrei, natur)  
14 EL (245g)
- Vollmilch  
2 Tasse(n) (mL)
- Ziegenkäse  
1 oz (28g)
- Butter  
3 EL (38g)
- Ei(er)  
7 groß (350g)

## Getränke

- Proteinpulver  
11 1/2 Schöpfer (je  $\approx$ 80 ml) (357g)
- Wasser  
12 1/3 Tasse(n) (mL)

## Fisch- und Schalentierprodukte

- geräucherter Lachs  
3/4 oz (21g)
- Kabeljau, roh  
16 2/3 oz (472g)
- Dosen-Thunfisch  
1/2 Dose (86g)

## Nuss- und Samenprodukte

- Walnüsse  
3 EL, ohne Schale (19g)

## Backwaren

- Brot  
1/4 lbs (128g)

## Fette und Ole

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

## Suppen, Saucen und Bratensoßen

- Konzentrierte Dosen-Tomatensuppe  
1/2 Dose (ca. 300 g) (149g)
  - Orientalisch aromatisierte Instant-Ramen  
1/3 Packung mit Gewürzbeutel (28g)
-

## Frühstück 1 ↗

An Tag 1 und Tag 2 essen

### 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\nServieren.

### Pfirsich

1 Pfirsich - 66 kcal ● 1g Protein ● 0g Fett ● 12g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:  
de.for\_single\_meal

#### Pfirsich

1 mittel (Durchm. 2,67") (150g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

#### Pfirsich

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

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

## Frühstück 2

An Tag 3, Tag 4 und Tag 5 essen

### Ei- und Guacamole-Sandwich

1/2 Sandwich(es) - 191 kcal ● 11g Protein ● 10g Fett ● 13g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:  
de.for\_single\_meal

#### Brot

1 Scheibe(n) (32g)

#### Guacamole, abgepackt

1 EL (15g)

#### Öl

1/4 TL (mL)

#### Ei(er)

1 groß (50g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

#### Brot

3 Scheibe(n) (96g)

#### Guacamole, abgepackt

3 EL (46g)

#### Öl

1/4 EL (mL)

#### Ei(er)

3 groß (150g)

1. Toastbrot nach Wunsch toasten.
2. Öl in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und die Eier hineingeben. Etwas Pfeffer über die Eier mahlen und braten, bis sie nach Wunsch gegart sind.
3. Sandwich zusammenstellen: Eier auf eine Scheibe Toast legen und Guacamole auf die andere Scheibe streichen.
4. 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.

## Frühstück 3

An Tag 6 und Tag 7 essen

### Pfirsich

1 Pfirsich - 66 kcal ● 1g Protein ● 0g Fett ● 12g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:  
de.for\_single\_meal

### Pfirsich

1 mittel (Durchm. 2,67") (150g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

### Pfirsich

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

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

### Einfache Rühreier

2 Ei(er) - 159 kcal ● 13g Protein ● 12g Fett ● 1g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:  
de.for\_single\_meal

### Ei(er)

2 groß (100g)

### Öl

1/2 TL (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

### Ei(er)

4 groß (200g)

### Öl

1 TL (mL)

1. Eier in einer mittelgroßen Schüssel verquirlen, bis sie vermischt sind.
2. Öl in einer großen beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, bis es heiß ist.
3. Eimischung hineingießen.
4. Sobald die Eier zu stocken beginnen, mit einem Pfannenwender rühren.
5. Vorgang wiederholen (ohne ständig zu rühren), bis die Eier eingedickt sind und keine flüssigen Stellen mehr vorhanden sind. Mit Salz/Pfeffer würzen.

## Mittagessen 1 ↗

An Tag 1 essen

### Mit Räucherlachs gefüllte Avocado

1/2 Avocado(s) - 271 kcal ● 10g Protein ● 22g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 7g Ballaststoffe



Ergibt 1/2 Avocado(s)

#### Zitronensaft

1/4 TL (mL)

#### Ziegenkäse

1/2 oz (14g)

#### geräucherter Lachs

3/4 oz (21g)

#### Avocados, halbiert, entkernt und geschält

1/2 Avocado(s) (101g)

1. Den Räucherlachs in Stücke schneiden.
2. Lachs mit dem Ziegenkäse in eine Schüssel geben und mit einer Gabel vermengen, bis die Mischung gleichmäßig ist.
3. Die Mulden der Avocado mit der Räucherlachsmischung füllen.
4. Mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit Pfeffer abschmecken.
5. Sofort servieren.

### Walnüsse

1/6 Tasse(n) - 131 kcal ● 3g Protein ● 12g Fett ● 1g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe

Ergibt 1/6 Tasse(n)

#### Walnüsse

3 EL, ohne Schale (19g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.



## Mittagessen 2 ↗

An Tag 2 und Tag 3 essen

### Süßkartoffelpüree mit Butter

125 kcal ● 2g Protein ● 4g Fett ● 18g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:  
de.for\_single\_meal

**Butter**

1 TL (5g)

**Süßkartoffeln**

1/2 Süßkartoffel, 12,5 cm lang  
(105g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

**Butter**

2 TL (9g)

**Süßkartoffeln**

1 Süßkartoffel, 12,5 cm lang (210g)

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, mit Butter beträufeln und servieren.

### Cajun-Kabeljau

3 oz - 94 kcal ● 15g Protein ● 3g Fett ● 1g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:  
de.for\_single\_meal

**Öl**

1/2 TL (mL)

**Cajun-Gewürz**

1 TL (2g)

**Kabeljau, roh**

3 oz (85g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

**Öl**

1 TL (mL)

**Cajun-Gewürz**

2 TL (5g)

**Kabeljau, roh**

6 oz (170g)

1. Die Kabeljaufilets auf allen Seiten mit Cajun-Gewürz würzen.
2. In einer beschichteten Pfanne etwas Öl erhitzen.
3. Den Kabeljau in die Pfanne geben und jede Seite 2–3 Minuten braten, bis er durchgegart und flockig ist.
4. Kurz ruhen lassen und 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 3 ↗

An Tag 4 essen

---

### Erdbeer-Avocado-Ziegenkäse-Panini

244 kcal ● 8g Protein ● 15g Fett ● 14g Kohlenhydrate ● 6g Ballaststoffe



### **Avocados, in Scheiben geschnitten**

1/4 Avocado(s) (50g)

### **Erdbeeren, entstielt und dünn geschnitten**

2 mittel (Durchm. 3,2 cm) (24g)

### **Butter**

4 Prise (2g)

### **Ziegenkäse**

1/2 oz (14g)

### **Brot**

1 Scheibe (32g)

1. Eine kleine Pfanne oder Grillplatte bei mittlerer Hitze erhitzen und mit Backtrennspray einfetten.

Eine Seite jeder Brotscheibe buttern.

Den Ziegenkäse auf der ungebutterten Seite jeder Brotscheibe verstreichen.

Die Erdbeeren auf den Ziegenkäse auf beiden Brotscheiben legen.

Die Avocado auf die Erdbeeren einer Brotscheibe legen und dann die andere Scheibe daraufsetzen.

Das Sandwich vorsichtig in die Pfanne oder auf die Grillplatte geben und mit einem Spatel nach unten drücken.

Nach etwa 2 Minuten das Sandwich vorsichtig wenden (die Unterseite sollte goldbraun sein) und erneut mit dem Spatel drücken. Weitere ca. 2 Minuten braten, bis es goldbraun ist.

Servieren.

---

## Einfacher griechischer Gurkensalat

141 kcal ● 9g Protein ● 7g Fett ● 9g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



### **Gurke, in Halbmonde geschnitten**

1/2 Gurke (ca. 21 cm) (151g)

### **Olivenöl**

1/2 EL (mL)

### **Rotweinessig**

1/2 TL (mL)

### **getrockneter Dill**

4 Prise (1g)

### **Zitronensaft**

1/4 EL (mL)

### **Griechischer Joghurt (fettfrei, natur)**

4 EL (70g)

### **rote Zwiebel, dünn geschnitten**

1/8 mittel ( $\approx$ 6,4 cm Ø) (14g)

1. In einer kleinen Schüssel Joghurt, Zitronensaft, Essig, Olivenöl, Dill sowie etwas Salz und Pfeffer verrühren.

2. Gurken und Zwiebeln in eine große Schüssel geben und das Dressing darüber gießen. Gut vermengen, bei Bedarf mehr Salz/Pfeffer zugeben und servieren.

3. Meal-Prep-Hinweis:  
Vorgebereitete Gemüse und Dressing getrennt im Kühlschrank aufbewahren.  
Unmittelbar vor dem Servieren kombinieren.

## Mittagessen 4 ↗

An Tag 5 essen

### Tomatenuppe

1/2 Dose - 105 kcal ● 2g Protein ● 1g Fett ● 21g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Ergibt 1/2 Dose

#### Konzentrierte Dosen-Tomatensuppe

1/2 Dose (ca. 300 g) (149g)

1. Nach Packungsanweisung zubereiten.

### Protein-Griechischer Joghurt

1 Becher - 139 kcal ● 20g Protein ● 3g Fett ● 8g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Ergibt 1 Becher

#### Protein-Griechischer Joghurt, aromatisiert

1 Behälter (150g)

1. Guten Appetit.

### Erdbeeren

2 Tasse(n) - 104 kcal ● 2g Protein ● 1g Fett ● 16g Kohlenhydrate ● 6g Ballaststoffe



Ergibt 2 Tasse(n)

#### Erdbeeren

2 Tasse, ganz (288g)

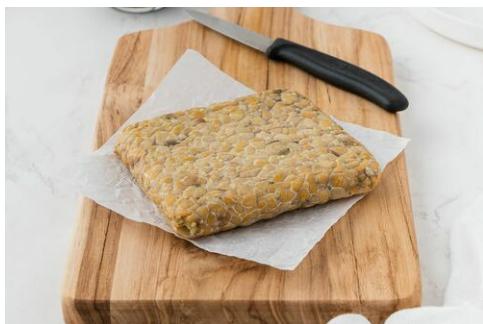
1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

## Mittagessen 5 ↗

An Tag 6 und Tag 7 essen

### Einfaches Tempeh

4 oz - 295 kcal ● 24g Protein ● 15g Fett ● 8g Kohlenhydrate ● 8g Ballaststoffe



Translation missing:  
de.for\_single\_meal

**Öl**  
2 TL (mL)  
**Tempeh**  
4 oz (113g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

**Öl**  
4 TL (mL)  
**Tempeh**  
1/2 lbs (227g)

1. Tempeh in die gewünschte Form schneiden, mit Öl bestreichen und mit Salz, Pfeffer oder deiner Lieblingsgewürzmischung würzen.
2. Entweder in einer Pfanne bei mittlerer Hitze 5–7 Minuten anbraten oder im vorgeheizten Ofen bei 375°F (190°C) 20–25 Minuten backen, dabei zur Hälfte wenden, bis es goldbraun und knusprig ist.

### Linsen

116 kcal ● 8g Protein ● 0g Fett ● 17g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:  
de.for\_single\_meal

**Salz**  
1/3 Prise (0g)  
**Wasser**  
2/3 Tasse(n) (mL)  
**Linsen, roh, abgespült**  
2 2/3 EL (32g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

**Salz**  
2/3 Prise (1g)  
**Wasser**  
1 1/3 Tasse(n) (mL)  
**Linsen, roh, abgespült**  
1/3 Tasse (64g)

1. Die Kochanweisungen für Linsen können variieren. Nach Möglichkeit die Packungsanweisung befolgen.
2. Linsen, Wasser und Salz in einem Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Zum Köcheln bringen, zudecken und etwa 20–30 Minuten kochen, bis die Linsen weich sind. Überschüssiges Wasser abgießen. Servieren.

## Abendessen 1 ↗

An Tag 1 und Tag 2 essen

### Erdnuss-Tempeh

2 Unze Tempeh - 217 kcal ● 16g Protein ● 11g Fett ● 7g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Translation missing:  
de.for\_single\_meal

#### Nährhefe

1/4 EL (1g)

#### Sojasauce

1/2 TL (mL)

#### Zitronensaft

1/4 EL (mL)

#### Erdnussbutter

1 EL (16g)

#### Tempeh

2 oz (57g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

#### 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.

### Einfacher griechischer Gurkensalat

141 kcal ● 9g Protein ● 7g Fett ● 9g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:  
de.for\_single\_meal

### Gurke, in Halbmonde geschnitten

1/2 Gurke (ca. 21 cm) (151g)

### Olivenöl

1/2 EL (mL)

### Rotweinessig

1/2 TL (mL)

### getrockneter Dill

4 Prise (1g)

### Zitronensaft

1/4 EL (mL)

### Griechischer Joghurt (fettfrei, natur)

4 EL (70g)

### rote Zwiebel, dünn geschnitten

1/8 mittel ( $\approx$ 6,4 cm Ø) (14g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

### Gurke, in Halbmonde geschnitten

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

### Olivenöl

1 EL (mL)

### Rotweinessig

1 TL (mL)

### getrockneter Dill

1 TL (1g)

### Zitronensaft

1/2 EL (mL)

### Griechischer Joghurt (fettfrei, natur)

1/2 Tasse (140g)

### rote Zwiebel, dünn geschnitten

1/4 mittel ( $\approx$ 6,4 cm Ø) (28g)

1. In einer kleinen Schüssel Joghurt, Zitronensaft, Essig, Olivenöl, Dill sowie etwas Salz und Pfeffer verrühren.
2. Gurken und Zwiebeln in eine große Schüssel geben und das Dressing darüber gießen. Gut vermengen, bei Bedarf mehr Salz/Pfeffer zugeben und servieren.
3. Meal-Prep-Hinweis: Vorgebereitete Gemüse und Dressing getrennt im Kühlschrank aufbewahren. Unmittelbar vor dem Servieren kombinieren.

---

## Abendessen 2 ↗

An Tag 3 und Tag 4 essen

### Grüne Bohnen mit Butter

147 kcal ● 2g Protein ● 11g Fett ● 6g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:  
de.for\_single\_meal

### Gefrorene grüne Bohnen

1 Tasse (121g)

### Salz

3/4 Prise (0g)

### schwarzer Pfeffer

3/4 Prise (0g)

### Butter

1 EL (14g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

### Gefrorene grüne Bohnen

2 Tasse (242g)

### Salz

1 1/2 Prise (1g)

### schwarzer Pfeffer

1 1/2 Prise (0g)

### Butter

2 EL (27g)

---

### Einfacher gebratener Kabeljau

5 1/3 oz - 198 kcal ● 27g Protein ● 10g Fett ● 0g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:  
de.for\_single\_meal

**Kabeljau, roh**

1/3 lbs (151g)

**Olivenöl**

2 TL (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

**Kabeljau, roh**

2/3 lbs (302g)

**Olivenöl**

4 TL (mL)

1. Ofen auf 200 °C (400 °F) vorheizen.  
Olivenöl über beide Seiten der Kabeljaufillets trüpfeln.  
Beide Seiten der Filets mit Salz, Pfeffer und anderen gewünschten Gewürzen würzen.  
Die Kabeljaufillets auf ein ausgelegtes oder eingefettetes Backblech legen und im Ofen 10–12 Minuten backen, bis der Fisch undurchsichtig ist und sich leicht mit einer Gabel zerteilen lässt. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke der Filets ab. Servieren.

---

## Abendessen 3 ↗

An Tag 5 essen

---

### Gefüllte Paprika mit Avocado-Thunfischsalat

1 halbe Paprika(n) - 228 kcal ● 20g Protein ● 12g Fett ● 4g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Ergibt 1 halbe Paprika(n)

**Dosen-Thunfisch, abgetropft**

1/2 Dose (86g)

**Zwiebel**

1/8 klein (9g)

**Paprika**

1/2 groß (82g)

**schwarzer Pfeffer**

1/2 Prise (0g)

**Salz**

1/2 Prise (0g)

**Limettensaft**

1/2 TL (mL)

**Avocados**

1/4 Avocado(s) (50g)

1. In einer kleinen Schüssel den abgetropften Thunfisch, Avocado, Limettensaft, fein gehackte Zwiebel, Salz und Pfeffer gut vermischen.
2. Die Paprika aushöhlen. Sie können den oberen Teil abschneiden und die Paprika so füllen oder die Paprika halbieren und jede Hälfte füllen.
3. Sie können die gefüllte Paprika so essen oder bei 350 F (180 C) für 15 Minuten in den Ofen geben, bis sie durchgewärmt ist.

---

### Einfacher griechischer Gurkensalat

70 kcal ● 4g Protein ● 4g Fett ● 5g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe

**Gurke, in Halbmonde geschnitten**

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

**Olivenöl**

1/4 EL (mL)

**Rotweinessig**

1/4 TL (mL)

**getrockneter Dill**

2 Prise (0g)

**Zitronensaft**

3/8 TL (mL)

**Griechischer Joghurt (fettfrei, natur)**

2 EL (35g)

**rote Zwiebel, dünn geschnitten**1/8 mittel ( $\approx$ 6,4 cm Ø) (7g)

1. In einer kleinen Schüssel Joghurt, Zitronensaft, Essig, Olivenöl, Dill sowie etwas Salz und Pfeffer verrühren.

2. Gurken und Zwiebeln in eine große Schüssel geben und das Dressing darüber gießen. Gut vermengen, bei Bedarf mehr Salz/Pfeffer zugeben und servieren.

3. Meal-Prep-Hinweis:  
Vorgebereitete Gemüse und Dressing getrennt im Kühlschrank aufbewahren. Unmittelbar vor dem Servieren kombinieren.

**Pfirsich**

1 Pfirsich - 66 kcal ● 1g Protein ● 0g Fett ● 12g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe

Ergibt 1 Pfirsich

**Pfirsich**

1 mittel (Durchm. 2,67") (150g)



1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

## Abendessen 4 ↗

An Tag 6 und Tag 7 essen

### Tofu Lo-Mein

226 kcal ● 11g Protein ● 11g Fett ● 17g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Translation missing:  
de.for\_single\_meal

#### Orientalisch aromatisierte

#### Instant-Ramen

1/6 Packung mit Gewürzbeutel (14g)

#### gemischtes Tiefkühlgemüse

2 2/3 oz (76g)

#### Olivenöl

1 TL (mL)

#### Wasser

1/4 Tasse(n) (mL)

#### Sojasauce

1/2 TL (mL)

#### extra fester Tofu

2 2/3 oz (76g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

#### Orientalisch aromatisierte Instant-Ramen

1/3 Packung mit Gewürzbeutel  
(28g)

#### gemischtes Tiefkühlgemüse

1/3 lbs (151g)

#### Olivenöl

2 TL (mL)

#### Wasser

1/2 Tasse(n) (mL)

#### Sojasauce

1 TL (mL)

#### extra fester Tofu

1/3 lbs (151g)

1. Tofu zwischen Papiertüchern pressen, um etwas Wasser zu entfernen; in mundgerechte Würfel schneiden. Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen. Tofu hinzufügen und etwa 15 Minuten goldbraun braten, dabei gelegentlich wenden.
2. Währenddessen Wasser in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen. Die Nudeln aus dem Ramen-Päckchen hinzufügen und die Gewürztütchen beiseitelegen. Etwa 2 Minuten kochen, bis die Nudeln weich sind. Abtropfen lassen.
3. Das Gemüse zum Tofu geben und mit dem Ramen-Gewürz würzen. Unter gelegentlichem Rühren kochen, bis das Gemüse zart, aber nicht matschig ist. Nudeln hinzufügen und alles gut vermengen. Mit Sojasauce abschmecken und servieren.

### Milch

1/2 Tasse(n) - 75 kcal ● 4g Protein ● 4g Fett ● 6g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:  
de.for\_single\_meal

#### Vollmilch

1/2 Tasse(n) (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

#### Vollmilch

1 Tasse(n) (mL)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

## 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.