

Meal Plan - 1500 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.strongrfastr.com> zu erstellen

Day
1

1486 kcal ● 116g Protein (31%) ● 57g Fett (35%) ● 111g Kohlenhydrate (30%) ● 16g Ballaststoffe (4%)

Frühstück

235 kcal, 5g Eiweiß, 34g netto Kohlenhydrate, 8g Fett



[Großer Müsliriegel](#)

1 Riegel(n)- 176 kcal



[Fruchtsaft](#)

1/2 Tasse- 57 kcal

Snacks

250 kcal, 10g Eiweiß, 21g netto Kohlenhydrate, 11g Fett



[Himbeeren](#)

2/3 Tasse- 48 kcal



[Käse-Stick](#)

1 Stück- 83 kcal



[Kleiner Müsliriegel](#)

1 Riegel(n)- 119 kcal

Proteinergänzung(en)

110 kcal, 24g Eiweiß, 1g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



[Proteinshake](#)

1 Messlöffel- 109 kcal

Mittagessen

425 kcal, 20g Eiweiß, 29g netto Kohlenhydrate, 25g Fett



[Milch](#)

1/2 Tasse(n)- 75 kcal



[Garnelen-Scampi](#)

348 kcal

Abendessen

470 kcal, 57g Eiweiß, 26g netto Kohlenhydrate, 13g Fett



[In der Pfanne gebratener Tilapia](#)

8 oz- 298 kcal



[Linsen](#)

174 kcal

Day 2

1486 kcal ● 116g Protein (31%) ● 57g Fett (35%) ● 111g Kohlenhydrate (30%) ● 16g Ballaststoffe (4%)

Frühstück

235 kcal, 5g Eiweiß, 34g netto Kohlenhydrate, 8g Fett



Großer Müsliriegel
1 Riegel(n)- 176 kcal



Fruchtsaft
1/2 Tasse- 57 kcal

Snacks

250 kcal, 10g Eiweiß, 21g netto Kohlenhydrate, 11g Fett



Himbeeren
2/3 Tasse- 48 kcal



Käse-Stick
1 Stück- 83 kcal



Kleiner Müsliriegel
1 Riegel(n)- 119 kcal

Proteinergänzung(en)

110 kcal, 24g Eiweiß, 1g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake
1 Messlöffel- 109 kcal

Mittagessen

425 kcal, 20g Eiweiß, 29g netto Kohlenhydrate, 25g Fett



Milch
1/2 Tasse(n)- 75 kcal



Garnelen-Scampi
348 kcal

Abendessen

470 kcal, 57g Eiweiß, 26g netto Kohlenhydrate, 13g Fett



In der Pfanne gebratener Tilapia
8 oz- 298 kcal



Linsen
174 kcal

Day 3

1524 kcal ● 95g Protein (25%) ● 85g Fett (50%) ● 70g Kohlenhydrate (18%) ● 26g Ballaststoffe (7%)

Frühstück

230 kcal, 11g Eiweiß, 16g netto Kohlenhydrate, 11g Fett



Toast mit Butter
1 Scheibe(n)- 114 kcal



Einfache Spiegeleier
1 Ei- 80 kcal



Himbeeren
1/2 Tasse- 36 kcal

Snacks

210 kcal, 8g Eiweiß, 22g netto Kohlenhydrate, 9g Fett



Toast mit Butter und Marmelade
1 Scheibe(n)- 133 kcal



Milch
1/2 Tasse(n)- 75 kcal

Proteinergänzung(en)

110 kcal, 24g Eiweiß, 1g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake
1 Messlöffel- 109 kcal

Mittagessen

510 kcal, 31g Eiweiß, 17g netto Kohlenhydrate, 29g Fett



Walnüsse
1/8 Tasse(n)- 87 kcal



Crack Slaw mit Tempeh
422 kcal

Abendessen

470 kcal, 21g Eiweiß, 14g netto Kohlenhydrate, 35g Fett



Cremige Knoblauch-Jakobsmuscheln
420 kcal



Gemischtes Gemüse
1/2 Tasse(n)- 49 kcal

Day 4 1524 kcal ● 95g Protein (25%) ● 85g Fett (50%) ● 70g Kohlenhydrate (18%) ● 26g Ballaststoffe (7%)

Frühstück

230 kcal, 11g Eiweiß, 16g netto Kohlenhydrate, 11g Fett



Toast mit Butter

1 Scheibe(n)- 114 kcal



Einfache Spiegeleier

1 Ei- 80 kcal



Himbeeren

1/2 Tasse- 36 kcal

Snacks

210 kcal, 8g Eiweiß, 22g netto Kohlenhydrate, 9g Fett



Toast mit Butter und Marmelade

1 Scheibe(n)- 133 kcal



Milch

1/2 Tasse(n)- 75 kcal

Proteinergänzung(en)

110 kcal, 24g Eiweiß, 1g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake

1 Messlöffel- 109 kcal

Mittagessen

510 kcal, 31g Eiweiß, 17g netto Kohlenhydrate, 29g Fett



Walnüsse

1/8 Tasse(n)- 87 kcal



Crack Slaw mit Tempeh

422 kcal

Abendessen

470 kcal, 21g Eiweiß, 14g netto Kohlenhydrate, 35g Fett



Cremige Knoblauch-Jakobsmuscheln

420 kcal



Gemischtes Gemüse

1/2 Tasse(n)- 49 kcal

Day 5 1437 kcal ● 116g Protein (32%) ● 56g Fett (35%) ● 90g Kohlenhydrate (25%) ● 27g Ballaststoffe (7%)

Frühstück

230 kcal, 11g Eiweiß, 16g netto Kohlenhydrate, 11g Fett



Toast mit Butter

1 Scheibe(n)- 114 kcal



Einfache Spiegeleier

1 Ei- 80 kcal



Himbeeren

1/2 Tasse- 36 kcal

Snacks

155 kcal, 16g Eiweiß, 4g netto Kohlenhydrate, 7g Fett



Hüttenkäse mit Mandeln und Zimt

155 kcal

Mittagessen

500 kcal, 22g Eiweiß, 35g netto Kohlenhydrate, 26g Fett



Stückige Dosensuppe (nicht cremig)

1 Dose- 247 kcal



Beilagensalat mit Rosenkohl, Apfel und Walnuss

253 kcal

Abendessen

445 kcal, 42g Eiweiß, 35g netto Kohlenhydrate, 11g Fett



Gemischtes Gemüse

3/4 Tasse(n)- 73 kcal



Linsen

174 kcal



Einfacher gebratener Kabeljau

5 1/3 oz- 198 kcal

Proteinergänzung(en)

110 kcal, 24g Eiweiß, 1g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake

1 Messlöffel- 109 kcal

Day 6 1547 kcal ● 99g Protein (26%) ● 74g Fett (43%) ● 99g Kohlenhydrate (26%) ● 21g Ballaststoffe (6%)

Frühstück

270 kcal, 11g Eiweiß, 24g netto Kohlenhydrate, 12g Fett



Proteinreicher Müsliriegel

1 Riegel(n)- 204 kcal



Pfirsich

1 Pfirsich- 66 kcal

Snacks

155 kcal, 16g Eiweiß, 4g netto Kohlenhydrate, 7g Fett



Hüttenkäse mit Mandeln und Zimt

155 kcal

Mittagessen

500 kcal, 22g Eiweiß, 35g netto Kohlenhydrate, 26g Fett



Stückige Dosensuppe (nicht cremig)

1 Dose- 247 kcal



Beilagensalat mit Rosenkohl, Apfel und Walnuss

253 kcal

Abendessen

515 kcal, 25g Eiweiß, 35g netto Kohlenhydrate, 28g Fett



Erbsen

71 kcal



Lachsburger

1 Burger(s)- 442 kcal

Proteinergänzung(en)

110 kcal, 24g Eiweiß, 1g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake

1 Messlöffel- 109 kcal

Day 7 1493 kcal ● 97g Protein (26%) ● 54g Fett (33%) ● 134g Kohlenhydrate (36%) ● 21g Ballaststoffe (6%)

Frühstück

270 kcal, 11g Eiweiß, 24g netto Kohlenhydrate, 12g Fett



Proteinreicher Müsliriegel

1 Riegel(n)- 204 kcal



Pfirsich

1 Pfirsich- 66 kcal

Snacks

155 kcal, 16g Eiweiß, 4g netto Kohlenhydrate, 7g Fett



Hüttenkäse mit Mandeln und Zimt

155 kcal

Proteinergänzung(en)

110 kcal, 24g Eiweiß, 1g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake

1 Messlöffel- 109 kcal

Mittagessen

445 kcal, 20g Eiweiß, 69g netto Kohlenhydrate, 6g Fett



Naan-Brot

1 Stück(e)- 262 kcal



Linsensuppe mit Gemüse

185 kcal

Abendessen

515 kcal, 25g Eiweiß, 35g netto Kohlenhydrate, 28g Fett



Erbsen

71 kcal



Lachsburger

1 Burger(s)- 442 kcal

Fisch- und Schalentierprodukte

- ☐ Tilapia, roh
1 lbs (448g)
- ☐ Garnelen, roh
4 oz (114g)
- ☐ Jakobsmuscheln
10 oz (283g)
- ☐ Kabeljau, roh
1/3 lbs (151g)

Gewürze und Kräuter

- ☐ Salz
1 TL (5g)
- ☐ schwarzer Pfeffer
1/4 EL, gemahlen (2g)
- ☐ Apfelessig
1/2 EL (7g)
- ☐ Zimt (gemahlen)
3 Prise (1g)
- ☐ getrockneter Dill
4 Prise (1g)

Fette und Öle

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

Getränke

- ☐ Wasser
10 1/4 Tasse(n) (mL)
- ☐ Proteinpulver
7 Schöpfer (je ≈80 ml) (217g)

Hülsenfrüchte und Hülsenfruchtprodukte

- ☐ Linsen, roh
1 Tasse (176g)
- ☐ Tempeh
1/2 lbs (227g)

Milch- und Eierprodukte

- ☐ Vollmilch
2 Tasse(n) (mL)

Getreide und Teigwaren

- ☐ ungekochte trockene Pasta
2 oz (57g)

Obst und Fruchtsäfte

- ☐ Himbeeren
3 Tasse (349g)
- ☐ Fruchtsaft
8 fl oz (mL)
- ☐ Zitronensaft
1/2 EL (mL)
- ☐ Äpfel
1/3 klein (Durchm. 2,75") (50g)
- ☐ Pfirsich
2 mittel (Durchm. 2,67") (300g)

Snacks

- ☐ kleiner Müsliriegel
2 Riegel (50g)
- ☐ großer Müsliriegel
2 Riegel (74g)
- ☐ proteinreicher Müsliriegel
2 Riegel (80g)

Nuss- und Samenprodukte

- ☐ Walnüsse
2 oz (53g)
- ☐ Sonnenblumenkerne
2 EL (24g)
- ☐ Mandeln
9 Mandel (11g)
- ☐ Mandelbutter
1 1/2 EL (24g)

Suppen, Saucen und Bratensoßen

- ☐ Hot Sauce
2 TL (mL)
- ☐ Herzhafte Dosen-Suppe (nicht-cremig)
2 Dose (≈540 g) (1052g)
- ☐ Gemüsebrühe (servierbereit)
2/3 Tasse(n) (mL)

Andere

- ☐ Coleslaw-Mischung
4 Tasse (360g)

- ☐ Parmesan
1/2 EL (3g)
- ☐ Schlagsahne
5 1/2 fl oz (mL)
- ☐ Butter
5/8 Stange (65g)
- ☐ Käsestange
2 Stange (56g)
- ☐ Ei(er)
3 groß (150g)
- ☐ MagerHüttenkäse (1% Fett)
1 1/2 Tasse (339g)

Gemüse und Gemüseprodukte

- ☐ Knoblauch
6 1/3 Zehe(n) (19g)
- ☐ Schalotten
1 EL, gehackt (10g)
- ☐ gemischtes Tiefkühlgemüse
2 1/4 Tasse (304g)
- ☐ Rosenkohl
1 1/2 Tasse (132g)
- ☐ gefrorene Erbsen
1 1/3 Tasse (179g)
- ☐ Kale-Blätter
1/3 Tasse, gehackt (13g)

- ☐ Gemischte Blattsalate
1/2 Tasse (15g)
- ☐ Lachs-Burger-Patty
2 Frikadelle (226g)
- ☐ Nährhefe
1 TL (1g)

Süßwaren

- ☐ Gelee
2 TL (14g)
- ☐ Ahornsirup
2 TL (mL)

Backwaren

- ☐ Brot
5 Scheibe (160g)
 - ☐ Hamburgerbrötchen
2 Brötchen (102g)
 - ☐ Naan-Brot
1 Stück(e) (90g)
-

Frühstück 1 [↗](#)

An Tag 1 und Tag 2 essen

Großer Müsliriegel

1 Riegel(n) - 176 kcal ● 4g Protein ● 7g Fett ● 22g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

großer Müsliriegel
1 Riegel (37g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

großer Müsliriegel
2 Riegel (74g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Fruchtsaft

1/2 Tasse - 57 kcal ● 1g Protein ● 0g Fett ● 13g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Fruchtsaft
4 fl oz (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Fruchtsaft
8 fl oz (mL)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Frühstück 2 [↗](#)

An Tag 3, Tag 4 und Tag 5 essen

Toast mit Butter

1 Scheibe(n) - 114 kcal ● 4g Protein ● 5g Fett ● 12g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Butter
1 TL (5g)
Brot
1 Scheibe (32g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Butter
1 EL (14g)
Brot
3 Scheibe (96g)

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

Einfache Spiegeleier

1 Ei - 80 kcal ● 6g Protein ● 6g Fett ● 0g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Öl
1/4 TL (mL)
Ei(er)
1 groß (50g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Öl
1/4 EL (mL)
Ei(er)
3 groß (150g)

1. Öl in einer Pfanne bei mittlerer bis niedriger Hitze erhitzen.
2. Eier in die Pfanne aufschlagen und braten, bis das Eiweiß nicht mehr flüssig ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

Himbeeren

1/2 Tasse - 36 kcal ● 1g Protein ● 0g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Himbeeren
1/2 Tasse (62g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Himbeeren
1 1/2 Tasse (185g)

1. Himbeeren abspülen und servieren.

Frühstück 3 [↗](#)

An Tag 6 und Tag 7 essen

Proteinreicher Müsliriegel

1 Riegel(n) - 204 kcal ● 10g Protein ● 12g Fett ● 12g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

proteinreicher Müsliriegel
1 Riegel (40g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

proteinreicher Müsliriegel
2 Riegel (80g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

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.

Mittagessen 1 [↗](#)

An Tag 1 und Tag 2 essen

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.

Garnelen-Scampi

348 kcal ● 17g Protein ● 21g Fett ● 23g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Garnelen, roh, geschält und entdarmt
2 oz (57g)
Knoblauch, fein gehackt
1 Zehe (3g)
Schalotten, fein gehackt
1/2 EL, gehackt (5g)
Parmesan
1/4 EL (1g)
Wasser
1/8 Tasse(n) (mL)
ungekochte trockene Pasta
1 oz (29g)
Schlagsahne
1 1/2 EL (mL)
Butter
1 EL (14g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Garnelen, roh, geschält und entdarmt
4 oz (114g)
Knoblauch, fein gehackt
2 Zehe (6g)
Schalotten, fein gehackt
1 EL, gehackt (10g)
Parmesan
1/2 EL (3g)
Wasser
1/4 Tasse(n) (mL)
ungekochte trockene Pasta
2 oz (57g)
Schlagsahne
3 EL (mL)
Butter
2 EL (28g)

1. Die Garnelen säubern und die Pasta nach Packungsanweisung kochen.\r\n\r\nWährend die Pasta kocht, Schalotte und Knoblauch fein hacken.\r\n\r\nWenn die Pasta fertig ist, in eine separate Schüssel geben. In den Topf, in dem die Pasta gekocht wurde, die Butter geben und bei mittlerer Hitze schmelzen. Sobald sie geschmolzen und heiß ist, die Garnelen hinzufügen. Die Garnelen 2–3 Minuten pro Seite braten, bis sie fest werden und leicht rosa sind.\r\n\r\nKnoblauch und Schalotte etwa 30 Sekunden in die Pfanne geben, um sie weich zu machen. Schnelles Arbeiten, damit die Garnelen nicht übergaren.\r\n\r\nSahne einrühren und erhitzen. Nach Wunsch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Sauce zu dick ist, etwas Wasser hinzufügen.\r\n\r\nDie Pasta in den Topf geben und nur so lange erwärmen, bis die Pasta mit der Sauce bedeckt ist und die Nudeln wieder warm sind.\r\n\r\nAuf eine Servierschale geben und nach Wunsch mit Parmesan bestreuen (optional).

Mittagessen 2 [↗](#)

An Tag 3 und Tag 4 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.

Crack Slaw mit Tempeh

422 kcal ● 29g Protein ● 21g Fett ● 16g Kohlenhydrate ● 13g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Tempeh, gewürfelt
4 oz (113g)
Knoblauch, fein gehackt
1 Zehe (3g)
Öl
2 TL (mL)
Sonnenblumenkerne
1 EL (12g)
Hot Sauce
1 TL (mL)
Coleslaw-Mischung
2 Tasse (180g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Tempeh, gewürfelt
1/2 lbs (227g)
Knoblauch, fein gehackt
2 Zehe (6g)
Öl
4 TL (mL)
Sonnenblumenkerne
2 EL (24g)
Hot Sauce
2 TL (mL)
Coleslaw-Mischung
4 Tasse (360g)

1. Tempeh würfeln und in einen kleinen Topf geben, mit Wasser bedecken. Zum Kochen bringen und etwa 8 Minuten garen. Tempeh herausnehmen und Wasser abgießen.
2. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Tempeh hinzufügen und je 2 Minuten pro Seite anbraten.
3. Knoblauch, Kohl und scharfe Sauce hinzufügen und gut verrühren. Abdecken und 5 Minuten bei niedriger Hitze garen.
4. Sonnenblumenkerne unterrühren und noch ein paar Minuten kochen, bis der Kohl weich, aber noch leicht knackig ist.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm oder kalt servieren.

Mittagessen 3 [↗](#)

An Tag 5 und Tag 6 essen

Stückige Dosensuppe (nicht cremig)

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



Translation missing:
de.for_single_meal

**Herzhafte Dosen-Suppe
(nicht-cremig)**
1 Dose (≈540 g) (526g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

**Herzhafte Dosen-Suppe
(nicht-cremig)**
2 Dose (≈540 g) (1052g)

1. Nach Packungsanweisung zubereiten.

Beilagensalat mit Rosenkohl, Apfel und Walnuss

253 kcal ● 4g Protein ● 19g Fett ● 12g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Rosenkohl, Enden abgeschnitten und entsorgt

3/4 Tasse (66g)

Äpfel, gehackt

1/6 klein (Durchm. 2,75") (25g)

Olivenöl

3/4 EL (mL)

Apfelessig

1/4 EL (4g)

Walnüsse

2 EL, gehackt (14g)

Ahornsirup

1 TL (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Rosenkohl, Enden abgeschnitten und entsorgt

1 1/2 Tasse (132g)

Äpfel, gehackt

1/3 klein (Durchm. 2,75") (50g)

Olivenöl

1 1/2 EL (mL)

Apfelessig

1/2 EL (7g)

Walnüsse

4 EL, gehackt (28g)

Ahornsirup

2 TL (mL)

1. Rosenkohl dünn schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Äpfeln und Walnüssen mischen (optional: Walnüsse in einer Pfanne bei mittlerer Hitze 1–2 Minuten rösten, um ihr nussigeres Aroma zu verstärken).
2. In einer kleinen Schüssel die Vinaigrette herstellen: Olivenöl, Apfelessig, Ahornsirup und eine Prise Salz/Pfeffer vermengen.
3. Vinaigrette über den Salat träufeln und servieren.

Mittagessen 4 [↗](#)

An Tag 7 essen

Naan-Brot

1 Stück(e) - 262 kcal ● 9g Protein ● 5g Fett ● 43g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe

Ergibt 1 Stück(e)

Naan-Brot

1 Stück(e) (90g)



1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Linsensuppe mit Gemüse

185 kcal ● 12g Protein ● 1g Fett ● 26g Kohlenhydrate ● 7g Ballaststoffe



gemischtes Tiefkühlgemüse

1/2 Tasse (68g)

Knoblauch

1/3 Zehe(n) (1g)

Nährhefe

1 TL (1g)

Kale-Blätter

1/3 Tasse, gehackt (13g)

Gemüsebrühe (servierbereit)

2/3 Tasse(n) (mL)

Linsen, roh

2 2/3 EL (32g)

1. Alle Zutaten in einen großen Topf geben und zum Kochen bringen.\r\n15–20 Minuten kochen lassen, bis die Linsen weich sind.\r\nMit Salz und Pfeffer abschmecken. Servieren.

Snacks 1 [↗](#)

An Tag 1 und Tag 2 essen

Himbeeren

2/3 Tasse - 48 kcal ● 1g Protein ● 1g Fett ● 4g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Himbeeren
2/3 Tasse (82g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Himbeeren
1 1/3 Tasse (164g)

1. Himbeeren abspülen und servieren.

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.

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.

Snacks 2 [↗](#)

An Tag 3 und Tag 4 essen

Toast mit Butter und Marmelade

1 Scheibe(n) - 133 kcal ● 4g Protein ● 5g Fett ● 17g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Gelee

1 TL (7g)

Butter

1 TL (5g)

Brot

1 Scheibe (32g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Gelee

2 TL (14g)

Butter

2 TL (9g)

Brot

2 Scheibe (64g)

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

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.

Snacks 3 [↗](#)

An Tag 5, Tag 6 und Tag 7 essen

Hüttenkäse mit Mandeln und Zimt

155 kcal ● 16g Protein ● 7g Fett ● 4g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Zimt (gemahlen)

1 Prise (0g)

Mandeln

3 Mandel (4g)

Mandelbutter

1/2 EL (8g)

MagerHüttenkäse (1% Fett)

1/2 Tasse (113g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Zimt (gemahlen)

3 Prise (1g)

Mandeln

9 Mandel (11g)

Mandelbutter

1 1/2 EL (24g)

MagerHüttenkäse (1% Fett)

1 1/2 Tasse (339g)

1. Alle Zutaten in einer kleinen Schüssel vermischen.\r\nServieren.

Abendessen 1 [↗](#)

An Tag 1 und Tag 2 essen

In der Pfanne gebratener Tilapia

8 oz - 298 kcal ● 45g Protein ● 13g Fett ● 0g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Tilapia, roh
1/2 lbs (224g)
Salz
1/3 TL (2g)
schwarzer Pfeffer
1/3 TL, gemahlen (1g)
Olivenöl
2 TL (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Tilapia, roh
16 oz (448g)
Salz
1/4 EL (4g)
schwarzer Pfeffer
1/4 EL, gemahlen (2g)
Olivenöl
4 TL (mL)

1. Tilapiafilets kalt abspülen und mit Papiertüchern trocken tupfen. Beide Seiten der Filets mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen; den Tilapia im heißen Öl braten, bis der Fisch sich leicht mit einer Gabel zerteilen lässt, etwa 4 Minuten pro Seite. Sofort servieren.

Linsen

174 kcal ● 12g Protein ● 1g Fett ● 25g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Salz
1/2 Prise (0g)
Wasser
1 Tasse(n) (mL)
Linsen, roh, ab gespült
4 EL (48g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Salz
1 Prise (1g)
Wasser
2 Tasse(n) (mL)
Linsen, roh, ab gespült
1/2 Tasse (96g)

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 2 [↗](#)

An Tag 3 und Tag 4 essen

Cremige Knoblauch-Jakobsmuscheln

420 kcal ● 19g Protein ● 35g Fett ● 7g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Knoblauch, fein gehackt

1 Zehe(n) (3g)

Zitronensaft

1/4 EL (mL)

Schlagsahne

4 EL (mL)

Butter

1/2 EL (7g)

Öl

1/2 EL (mL)

Jakobsmuscheln

5 oz (142g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Knoblauch, fein gehackt

2 Zehe(n) (6g)

Zitronensaft

1/2 EL (mL)

Schlagsahne

1/2 Tasse (mL)

Butter

1 EL (14g)

Öl

1 EL (mL)

Jakobsmuscheln

10 oz (283g)

1. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Sobald es heiß ist, die Jakobsmuscheln hinzufügen und 2–3 Minuten pro Seite braten, bis sie durchgegart und undurchsichtig sind. Jakobsmuscheln auf einen Teller geben und beiseite stellen.
2. Die Butter in die Pfanne geben und schmelzen lassen. Knoblauch hinzufügen und etwa 1 Minute anbraten, bis er duftet.
3. Die Schlagsahne und eine großzügige Prise Salz/Pfeffer hinzufügen und 2–5 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce leicht eingedickt ist.
4. Vom Herd nehmen, Zitronensaft und die Jakobsmuscheln unterrühren. Servieren.

Gemischtes Gemüse

1/2 Tasse(n) - 49 kcal ● 2g Protein ● 0g Fett ● 6g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

gemischtes Tiefkühlgemüse

1/2 Tasse (68g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

gemischtes Tiefkühlgemüse

1 Tasse (135g)

1. Nach Packungsanleitung zubereiten.

Abendessen 3 [↗](#)

An Tag 5 essen

Gemischtes Gemüse

3/4 Tasse(n) - 73 kcal ● 3g Protein ● 1g Fett ● 10g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Ergibt 3/4 Tasse(n)

gemischtes Tiefkühlgemüse

3/4 Tasse (101g)

1. Nach Packungsanleitung zubereiten.

Linsen

174 kcal ● 12g Protein ● 1g Fett ● 25g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Salz

1/2 Prise (0g)

Wasser

1 Tasse(n) (mL)

Linsen, roh, abgespült

4 EL (48g)

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.

Einfacher gebratener Kabeljau

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



Ergibt 5 1/3 oz

Kabeljau, roh
1/3 lbs (151g)
Olivenöl
2 TL (mL)

1. Ofen auf 200 °C (400 °F) vorheizen.
Olivenöl über beide Seiten der Kabeljaufilets träufeln.
Beide Seiten der Filets mit Salz, Pfeffer und anderen gewünschten Gewürzen würzen.
Die Kabeljaufilets 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 4 [↗](#)

An Tag 6 und Tag 7 essen

Erbsen

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



Translation missing:
de.for_single_meal

gefrorene Erbsen
2/3 Tasse (89g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

gefrorene Erbsen
1 1/3 Tasse (179g)

1. Nach Packungsanleitung zubereiten.

Lachsburger

1 Burger(s) - 442 kcal ● 20g Protein ● 28g Fett ● 27g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Hamburgerbrötchen

1 Brötchen (51g)

Öl

1/4 TL (mL)

getrockneter Dill

2 Prise (0g)

Mayonnaise

1 1/2 EL (mL)

Gemischte Blattsalate

4 EL (8g)

Lachs-Burger-Patty

1 Frikadelle (113g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Hamburgerbrötchen

2 Brötchen (102g)

Öl

1/2 TL (mL)

getrockneter Dill

4 Prise (1g)

Mayonnaise

3 EL (mL)

Gemischte Blattsalate

1/2 Tasse (15g)

Lachs-Burger-Patty

2 Frikadelle (226g)

1. Öl in einer Pfanne bei mittlerer bis niedriger Hitze erhitzen. Lachsburger in die Pfanne geben und etwa 4–6 Minuten pro Seite braten, bis sie durchgegart sind.
2. In der Zwischenzeit Mayo und Dill verrühren.
3. Den Lachsburger auf das Brötchen legen, mit Mayo und Salat belegen. Servieren.

Proteinergänzung(en) [↗](#)

Täglich essen

Proteinshake

1 Messlöffel - 109 kcal ● 24g Protein ● 1g Fett ● 1g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Wasser

1 Tasse(n) (mL)

Proteinpulver

1 Schöpfer (je ≈80 ml) (31g)

Für alle 7 Mahlzeiten:

Wasser

7 Tasse(n) (mL)

Proteinpulver

7 Schöpfer (je ≈80 ml) (217g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.
-