

Meal Plan - 1600-Kalorien veganer 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.strongrfastr.com> zu erstellen

Day 1

1598 kcal ● 120g Protein (30%) ● 53g Fett (30%) ● 134g Kohlenhydrate (33%) ● 25g Ballaststoffe (6%)

Mittagessen

645 kcal, 28g Eiweiß, 51g netto Kohlenhydrate, 31g Fett



[Curry-Linsen](#)

482 kcal



[Erdbeeren](#)

1 Tasse(n)- 52 kcal



[Sojamilch](#)

1 1/3 Tasse(n)- 113 kcal

Abendessen

735 kcal, 44g Eiweiß, 81g netto Kohlenhydrate, 21g Fett



[Tomaten-Gurken-Salat](#)

282 kcal



[Teriyaki-Seitan mit Gemüse und Reis](#)

451 kcal

Proteinergänzung(en)

220 kcal, 48g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



[Proteinshake](#)

2 Messlöffel- 218 kcal

Day 2

1576 kcal ● 119g Protein (30%) ● 40g Fett (23%) ● 148g Kohlenhydrate (38%) ● 36g Ballaststoffe (9%)

Mittagessen

625 kcal, 27g Eiweiß, 65g netto Kohlenhydrate, 18g Fett



[Teriyaki-Kichererbsen-Pfanne](#)

369 kcal



[Einfacher Salat mit Sellerie, Gurke und Tomate](#)

256 kcal

Abendessen

735 kcal, 44g Eiweiß, 81g netto Kohlenhydrate, 21g Fett



[Tomaten-Gurken-Salat](#)

282 kcal



[Teriyaki-Seitan mit Gemüse und Reis](#)

451 kcal

Proteinergänzung(en)

220 kcal, 48g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



[Proteinshake](#)

2 Messlöffel- 218 kcal

Day
3

1603 kcal ● 109g Protein (27%) ● 51g Fett (29%) ● 137g Kohlenhydrate (34%) ● 40g Ballaststoffe (10%)

Mittagessen

700 kcal, 28g Eiweiß, 86g netto Kohlenhydrate, 23g Fett



[Sojamilch](#)

1 1/2 Tasse(n)- 127 kcal



[Erdnussbutter-und-Marmeladen-Sandwich](#)

1 1/2 Sandwich(s)- 573 kcal

Abendessen

685 kcal, 33g Eiweiß, 50g netto Kohlenhydrate, 27g Fett



[Eintopf mit schwarzen Bohnen & Süßkartoffeln](#)

415 kcal



[Sonnenblumenkerne](#)

271 kcal

Proteinergänzung(en)

220 kcal, 48g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



[Proteinshake](#)

2 Messlöffel- 218 kcal

Day
4

1603 kcal ● 109g Protein (27%) ● 51g Fett (29%) ● 137g Kohlenhydrate (34%) ● 40g Ballaststoffe (10%)

Mittagessen

700 kcal, 28g Eiweiß, 86g netto Kohlenhydrate, 23g Fett



[Sojamilch](#)

1 1/2 Tasse(n)- 127 kcal



[Erdnussbutter-und-Marmeladen-Sandwich](#)

1 1/2 Sandwich(s)- 573 kcal

Abendessen

685 kcal, 33g Eiweiß, 50g netto Kohlenhydrate, 27g Fett



[Eintopf mit schwarzen Bohnen & Süßkartoffeln](#)

415 kcal



[Sonnenblumenkerne](#)

271 kcal

Proteinergänzung(en)

220 kcal, 48g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



[Proteinshake](#)

2 Messlöffel- 218 kcal

Day
5

1555 kcal ● 109g Protein (28%) ● 50g Fett (29%) ● 140g Kohlenhydrate (36%) ● 27g Ballaststoffe (7%)

Mittagessen

695 kcal, 22g Eiweiß, 87g netto Kohlenhydrate, 21g Fett



[Einfacher gemischter Blattsalat mit Tomaten](#)

151 kcal



[Kräuter-Kichererbsen über Reis](#)

544 kcal

Abendessen

640 kcal, 39g Eiweiß, 51g netto Kohlenhydrate, 28g Fett



[Sojamilch](#)

1 1/2 Tasse(n)- 127 kcal



[Chik'n-Nuggets](#)

9 1/3 Nuggets- 515 kcal

Proteinergänzung(en)

220 kcal, 48g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



[Proteinshake](#)

2 Messlöffel- 218 kcal

Day
6

1623 kcal ● 104g Protein (26%) ● 44g Fett (24%) ● 164g Kohlenhydrate (41%) ● 38g Ballaststoffe (9%)

Mittagessen

675 kcal, 26g Eiweiß, 106g netto Kohlenhydrate, 11g Fett



[Sojajoghurt](#)

2 Becher- 271 kcal



[Gewürzte Kichererbsen-Taboulé-Bowl](#)

273 kcal



[Pfirsich](#)

2 Pfirsich- 132 kcal

Proteinergänzung(en)

220 kcal, 48g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



[Proteinshake](#)

2 Messlöffel- 218 kcal

Abendessen

730 kcal, 29g Eiweiß, 57g netto Kohlenhydrate, 32g Fett



[Pekannüsse](#)

1/4 Tasse- 183 kcal



[Kichererbsen- & Grünkohlsuppe](#)

546 kcal

Day
7

1623 kcal ● 104g Protein (26%) ● 44g Fett (24%) ● 164g Kohlenhydrate (41%) ● 38g Ballaststoffe (9%)

Mittagessen

675 kcal, 26g Eiweiß, 106g netto Kohlenhydrate, 11g Fett



[Sojajoghurt](#)

2 Becher- 271 kcal



[Gewürzte Kichererbsen-Taboulé-Bowl](#)

273 kcal



[Pfirsich](#)

2 Pfirsich- 132 kcal

Proteinergänzung(en)

220 kcal, 48g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



[Proteinshake](#)

2 Messlöffel- 218 kcal

Abendessen

730 kcal, 29g Eiweiß, 57g netto Kohlenhydrate, 32g Fett



[Pekannüsse](#)

1/4 Tasse- 183 kcal



[Kichererbsen- & Grünkohlsuppe](#)

546 kcal

Getränke

- ☐ Wasser
16 2/3 Tasse(n) (mL)
- ☐ Proteinpulver
14 Schöpfer (je ≈80 ml) (434g)

Andere

- ☐ Currypaste
2 TL (10g)
- ☐ Sojamilch, ungesüßt
6 Tasse(n) (mL)
- ☐ Teriyaki-Soße
1/3 Tasse (mL)
- ☐ Gemischte Blattsalate
1 1/2 Packung (≈155 g) (245g)
- ☐ vegane 'Chik'n' Nuggets
9 1/3 Nuggets (201g)
- ☐ Sojamilchjoghurt
4 Behälter (601g)

Nuss- und Samenprodukte

- ☐ Kokosmilch (Dose)
1/2 Tasse (mL)
- ☐ Sonnenblumenkerne
3 oz (85g)
- ☐ Pekannüsse
1/2 Tasse, Hälften (50g)

Gewürze und Kräuter

- ☐ Salz
3/4 Prise (1g)
- ☐ Gemahlener Kreuzkümmel
1/2 EL (3g)

Hülsenfrüchte und Hülsenfruchtprodukte

- ☐ Linsen, roh
1/3 Tasse (64g)
- ☐ Kichererbsen, konserviert
3 1/2 Dose (1624g)
- ☐ schwarze Bohnen
1 1/3 Dose(n) (585g)
- ☐ Erdnussbutter
3 EL (48g)

Obst und Fruchtsäfte

Fette und Öle

- ☐ Salatdressing
1/2 lbs (mL)
- ☐ Öl
1 1/3 oz (mL)

Getreide und Teigwaren

- ☐ Seitan
1/2 lbs (227g)
- ☐ Langkorn-Weißreis
2/3 Tasse (119g)
- ☐ Instant-Couscous, gewürzt
1/2 Schachtel (≈165 g) (82g)

Süßwaren

- ☐ Gelee
6 EL (126g)

Backwaren

- ☐ Brot
6 Scheibe (192g)

Suppen, Saucen und Bratensoßen

- ☐ Gemüsebrühe (servierbereit)
8 Tasse(n) (mL)

- ☐ Erdbeeren
1 Tasse, ganz (144g)
- ☐ Zitronensaft
1 EL (mL)
- ☐ Pfirsich
4 mittel (Durchm. 2,67") (600g)

Gemüse und Gemüseprodukte

- ☐ Tomaten
6 mittel, ganz (Ø ≈6,0 cm) (730g)
 - ☐ Gurke
3 1/4 Gurke (ca. 21 cm) (978g)
 - ☐ rote Zwiebel
2 klein (140g)
 - ☐ gemischtes Tiefkühlgemüse
3/4 lbs (334g)
 - ☐ Sellerie, roh
2 Stiel, mittel (19–20 cm) (80g)
 - ☐ Knoblauch
5 1/3 Zehe(n) (16g)
 - ☐ Zwiebel
1 mittel (≈6,4 cm Ø) (115g)
 - ☐ Süßkartoffeln
2/3 Süßkartoffel, 12,5 cm lang (140g)
 - ☐ Tomatenmark
4 TL (21g)
 - ☐ Kale-Blätter
5 Tasse, gehackt (200g)
 - ☐ frische Petersilie
1/2 Bund (11g)
 - ☐ Ketchup
2 1/3 EL (40g)
-

Mittagessen 1 [↗](#)

An Tag 1 essen

Curry-Linsen

482 kcal ● 18g Protein ● 25g Fett ● 40g Kohlenhydrate ● 7g Ballaststoffe



Currypaste

2 TL (10g)

Kokosmilch (Dose)

1/2 Tasse (mL)

Salz

2/3 Prise (1g)

Wasser

2/3 Tasse(n) (mL)

Linsen, roh

1/3 Tasse (64g)

1. Linsen abspülen und mit Wasser in einen Topf geben. Zum Kochen bringen, dann zugedeckt bei niedriger Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Currypaste, Kokoscreme einrühren und mit Salz abschmecken. Zum Kochen bringen und weitere 10 bis 15 Minuten garen, bis die Linsen zart sind.

Erdbeeren

1 Tasse(n) - 52 kcal ● 1g Protein ● 0g Fett ● 8g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Ergibt 1 Tasse(n)

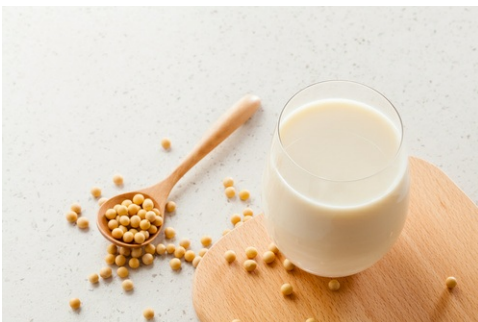
Erdbeeren

1 Tasse, ganz (144g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Sojamilch

1 1/3 Tasse(n) - 113 kcal ● 9g Protein ● 6g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Ergibt 1 1/3 Tasse(n)

Sojamilch, ungesüßt

1 1/3 Tasse(n) (mL)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

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 Salat mit Sellerie, Gurke und Tomate

256 kcal ● 9g Protein ● 10g Fett ● 26g Kohlenhydrate ● 8g Ballaststoffe



Tomaten, gewürfelt

1 mittel, ganz (Ø ≈6,0 cm) (123g)

Gurke, in Scheiben geschnitten

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

Gemischte Blattsalate

1 Packung (≈155 g) (155g)

Sellerie, roh, gehackt

2 Stiel, mittel (19–20 cm) (80g)

Salatdressing

3 EL (mL)

1. Alle Gemüse in einer großen Schüssel vermengen.
2. Das Salatdressing beim Servieren darüberträufeln.

Mittagessen 3 [↗](#)

An Tag 3 und Tag 4 essen

Sojamilch

1 1/2 Tasse(n) - 127 kcal ● 11g Protein ● 7g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Sojamilch, ungesüßt
1 1/2 Tasse(n) (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Sojamilch, ungesüßt
3 Tasse(n) (mL)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Erdnussbutter-und-Marmeladen-Sandwich

1 1/2 Sandwich(s) - 573 kcal ● 17g Protein ● 16g Fett ● 83g Kohlenhydrate ● 8g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Gelee
3 EL (63g)
Brot
3 Scheibe (96g)
Erdnussbutter
1 1/2 EL (24g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Gelee
6 EL (126g)
Brot
6 Scheibe (192g)
Erdnussbutter
3 EL (48g)

1. Brot nach Wunsch toasten. Die Erdnussbutter auf eine Brotscheibe und die Marmelade auf die andere streichen.
2. Die Brotscheiben zusammensetzen und genießen.

Mittagessen 4 [↗](#)

An Tag 5 essen

Einfacher gemischter Blattsalat mit Tomaten

151 kcal ● 3g Protein ● 9g Fett ● 10g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Salatdressing
3 EL (mL)
Tomaten
1/2 Tasse Cherrytomaten (75g)
Gemischte Blattsalate
3 Tasse (90g)

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

Kräuter-Kichererbsen über Reis

544 kcal ● 19g Protein ● 12g Fett ● 77g Kohlenhydrate ● 15g Ballaststoffe



Kichererbsen, konserviert, abgespült & abgetropft

5/8 Dose (280g)

Öl

1 1/4 TL (mL)

frische Petersilie, gehackt

2 1/2 EL, gehackt (9g)

Zwiebel, gewürfelt

5/8 mittel (≈6,4 cm Ø) (69g)

Langkorn-Weißreis

5 EL (58g)

1. Reis nach Packungsanweisung kochen und beiseitestellen.
2. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Zwiebel hinzufügen und 5–10 Minuten kochen, bis sie weich ist.
3. Kichererbsen und etwas Salz und Pfeffer hinzufügen und 7–10 Minuten braten, bis sie goldbraun sind.
4. Hitze ausschalten und Petersilie unterrühren.
5. Kichererbsenmischung über Reis servieren.

Mittagessen 5 [↗](#)

An Tag 6 und Tag 7 essen

Sojajoghurt

2 Becher - 271 kcal ● 12g Protein ● 7g Fett ● 39g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Sojamilchjoghurt

2 Behälter (301g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Sojamilchjoghurt

4 Behälter (601g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

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 abgspült
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 abgspült
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.

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.

Abendessen 1 [↗](#)

An Tag 1 und Tag 2 essen

Tomaten-Gurken-Salat

282 kcal ● 6g Protein ● 13g Fett ● 30g Kohlenhydrate ● 6g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Tomaten, in dünne Scheiben geschnitten

2 mittel, ganz (Ø ≈6,0 cm) (246g)

Gurke, in dünne Scheiben geschnitten

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

Salatdressing

4 EL (mL)

rote Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten

1 klein (70g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Tomaten, in dünne Scheiben geschnitten

4 mittel, ganz (Ø ≈6,0 cm) (492g)

Gurke, in dünne Scheiben geschnitten

2 Gurke (ca. 21 cm) (602g)

Salatdressing

1/2 Tasse (mL)

rote Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten

2 klein (140g)

1. Zutaten in einer Schüssel vermengen und servieren.

Teriyaki-Seitan mit Gemüse und Reis

451 kcal ● 37g Protein ● 8g Fett ● 52g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Seitan, in Streifen geschnitten

4 oz (113g)

Langkorn-Weißreis

2 2/3 EL (31g)

gemischtes Tiefkühlgemüse

1/3 Packung (je ca. 285 g) (96g)

Teriyaki-Soße

1 3/4 EL (mL)

Öl

1 TL (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Seitan, in Streifen geschnitten

1/2 lbs (227g)

Langkorn-Weißreis

1/3 Tasse (62g)

gemischtes Tiefkühlgemüse

2/3 Packung (je ca. 285 g) (192g)

Teriyaki-Soße

1/4 Tasse (mL)

Öl

2 TL (mL)

1. Reis und gefrorenes Gemüse nach Packungsanweisung zubereiten. Beiseite stellen.
Währenddessen Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Seitan hinzufügen und unter Rühren 4–5 Minuten braten, bis er gebräunt und knusprig ist.
Hitze reduzieren, Teriyaki-Sauce und das Gemüse in die Pfanne geben. Weitergaren, bis alles erhitzt und überzogen ist.
Über Reis servieren.

Abendessen 2 [↗](#)

An Tag 3 und Tag 4 essen

Eintopf mit schwarzen Bohnen & Süßkartoffeln

415 kcal ● 20g Protein ● 6g Fett ● 46g Kohlenhydrate ● 24g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Knoblauch, gewürfelt

2/3 Zehe(n) (2g)

Zwiebel, gehackt

1/3 klein (23g)

Süßkartoffeln, gewürfelt

1/3 Süßkartoffel, 12,5 cm lang (70g)

Tomatenmark

2 TL (11g)

Öl

1 TL (mL)

Kale-Blätter

1/2 Tasse, gehackt (20g)

Zitronensaft

1 TL (mL)

Gemahlener Kreuzkümmel

4 Prise (1g)

Wasser

1 Tasse(n) (mL)

schwarze Bohnen, abgetropft

2/3 Dose(n) (293g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Knoblauch, gewürfelt

1 1/3 Zehe(n) (4g)

Zwiebel, gehackt

2/3 klein (47g)

Süßkartoffeln, gewürfelt

2/3 Süßkartoffel, 12,5 cm lang (140g)

Tomatenmark

4 TL (21g)

Öl

2 TL (mL)

Kale-Blätter

16 EL, gehackt (40g)

Zitronensaft

2 TL (mL)

Gemahlener Kreuzkümmel

1 TL (2g)

Wasser

2 Tasse(n) (mL)

schwarze Bohnen, abgetropft

1 1/3 Dose(n) (585g)

1. Den Ofen auf 350 °F (180 °C) vorheizen. Die gewürfelten Süßkartoffeln auf ein Backblech legen und 30–40 Minuten backen, bis sie weich sind.
2. In der Zwischenzeit das Gemüse vorbereiten. Öl in einem großen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Knoblauch und Zwiebel hinzufügen und ca. 15 Minuten dünsten, bis sie weich sind.
3. Kreuzkümmel sowie eine große Prise Salz/Pfeffer zum Topf geben und verrühren. Etwa eine Minute erhitzen, bis es duftet.
4. Tomatenmark, Wasser und schwarze Bohnen hinzufügen und umrühren. 15 Minuten köcheln lassen.
5. Wenn die Süßkartoffeln weich sind, diese zusammen mit dem Grünkohl und dem Zitronensaft in den Topf geben. Umrühren und servieren.

Sonnenblumenkerne

271 kcal ● 13g Protein ● 21g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Sonnenblumenkerne

1 1/2 oz (43g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Sonnenblumenkerne

3 oz (85g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Abendessen 3 [↗](#)

An Tag 5 essen

Sojamilch

1 1/2 Tasse(n) - 127 kcal ● 11g Protein ● 7g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Ergibt 1 1/2 Tasse(n)

Sojamilch, ungesüßt
1 1/2 Tasse(n) (mL)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Chik'n-Nuggets

9 1/3 Nuggets - 515 kcal ● 28g Protein ● 21g Fett ● 48g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Ergibt 9 1/3 Nuggets

vegane 'Chik'n' Nuggets
9 1/3 Nuggets (201g)
Ketchup
2 1/3 EL (40g)

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

Abendessen 4 [↗](#)

An Tag 6 und Tag 7 essen

Pekannüsse

1/4 Tasse - 183 kcal ● 2g Protein ● 18g Fett ● 1g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Pekannüsse
4 EL, Hälften (25g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Pekannüsse
1/2 Tasse, Hälften (50g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Kichererbsen- & Grünkohlsuppe

546 kcal ● 27g Protein ● 14g Fett ● 56g Kohlenhydrate ● 21g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Kichererbsen, konserviert, abgetropft

1 Dose (448g)

Öl

1 TL (mL)

Knoblauch, fein gehackt

2 Zehe(n) (6g)

Gemüsebrühe (servierbereit)

4 Tasse(n) (mL)

Kale-Blätter, gehackt

2 Tasse, gehackt (80g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Kichererbsen, konserviert, abgetropft

2 Dose (896g)

Öl

2 TL (mL)

Knoblauch, fein gehackt

4 Zehe(n) (12g)

Gemüsebrühe (servierbereit)

8 Tasse(n) (mL)

Kale-Blätter, gehackt

4 Tasse, gehackt (160g)

1. In einem großen Topf bei mittlerer Hitze das Öl erhitzen. Knoblauch hinzufügen und 1–2 Minuten anbraten, bis er duftet.
2. Kichererbsen und Gemüsebrühe hinzufügen und zum Kochen bringen. Gehackten Grünkohl einrühren und 15 Minuten köcheln lassen oder bis der Grünkohl zusammengefallen ist.
3. Großzügig Pfeffer darüber mahlen und servieren.

Proteinergänzung(en) [↗](#)

Täglich essen

Proteinshake

2 Messlöffel - 218 kcal ● 48g Protein ● 1g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Wasser

2 Tasse(n) (mL)

Proteinpulver

2 Schöpfer (je ≈80 ml) (62g)

Für alle 7 Mahlzeiten:

Wasser

14 Tasse(n) (mL)

Proteinpulver

14 Schöpfer (je ≈80 ml) (434g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.