

Meal Plan - 1000-Kalorien veganer Low-Carb-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 1 929 kcal ● 100g Protein (43%) ● 27g Fett (26%) ● 54g Kohlenhydrate (23%) ● 19g Ballaststoffe (8%)

Frühstück

130 kcal, 5g Eiweiß, 10g netto Kohlenhydrate, 7g Fett



[Sonnenblumenkerne](#)
90 kcal



[Wassermelone](#)
4 oz- 41 kcal

Abendessen

170 kcal, 8g Eiweiß, 13g netto Kohlenhydrate, 8g Fett



[Tofu Lo-Mein](#)
169 kcal

Mittagessen

355 kcal, 26g Eiweiß, 28g netto Kohlenhydrate, 10g Fett



[BBQ-Tempeh-Salat-Wrap](#)
4 Salat-Wrap(s)- 329 kcal



[Einfacher Grünkohlsalat](#)
1/2 Tasse- 28 kcal

Proteinergänzung(en)

275 kcal, 61g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



[Proteinshake](#)
2 1/2 Messlöffel- 273 kcal

Day 2 1036 kcal ● 107g Protein (41%) ● 35g Fett (31%) ● 57g Kohlenhydrate (22%) ● 16g Ballaststoffe (6%)

Frühstück

130 kcal, 5g Eiweiß, 10g netto Kohlenhydrate, 7g Fett



[Sonnenblumenkerne](#)
90 kcal



[Wassermelone](#)
4 oz- 41 kcal

Abendessen

350 kcal, 24g Eiweiß, 16g netto Kohlenhydrate, 17g Fett



[Gerösteter Tofu & Gemüse](#)
352 kcal

Mittagessen

280 kcal, 17g Eiweiß, 29g netto Kohlenhydrate, 9g Fett



[Knusprige chik'n-Tender](#)
4 Tender(s)- 229 kcal



[Erdbeeren](#)
1 Tasse(n)- 52 kcal

Proteinergänzung(en)

275 kcal, 61g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



[Proteinshake](#)
2 1/2 Messlöffel- 273 kcal

Day 3 1045 kcal ● 112g Protein (43%) ● 37g Fett (32%) ● 56g Kohlenhydrate (22%) ● 10g Ballaststoffe (4%)

Frühstück

130 kcal, 5g Eiweiß, 10g netto Kohlenhydrate, 7g Fett



Sonnenblumenkerne
90 kcal



Wassermelone
4 oz- 41 kcal

Abendessen

360 kcal, 29g Eiweiß, 16g netto Kohlenhydrate, 19g Fett



Vegane Bratwurst mit Blumenkohlpuree
1 Würstchen- 361 kcal

Mittagessen

280 kcal, 17g Eiweiß, 29g netto Kohlenhydrate, 9g Fett



Knusprige chik'n-Tender
4 Tender(s)- 229 kcal



Erdbeeren
1 Tasse(n)- 52 kcal

Proteinergänzung(en)

275 kcal, 61g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake
2 1/2 Messlöffel- 273 kcal

Day 4 984 kcal ● 107g Protein (43%) ● 31g Fett (28%) ● 47g Kohlenhydrate (19%) ● 23g Ballaststoffe (9%)

Frühstück

145 kcal, 7g Eiweiß, 15g netto Kohlenhydrate, 5g Fett



Hummus-Toast
1 Scheibe(n)- 146 kcal

Abendessen

260 kcal, 25g Eiweiß, 9g netto Kohlenhydrate, 10g Fett



Vegane Crumbles
1 1/4 Tasse(n)- 183 kcal



Einfacher gemischter Blattsalat mit Tomaten
76 kcal

Mittagessen

305 kcal, 15g Eiweiß, 21g netto Kohlenhydrate, 15g Fett



Gebackene Pommes
97 kcal



Gedünstete Paprika und Zwiebeln
63 kcal



Einfaches Tempeh
2 oz- 148 kcal

Proteinergänzung(en)

275 kcal, 61g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake
2 1/2 Messlöffel- 273 kcal

Day 5 1014 kcal ● 92g Protein (36%) ● 36g Fett (32%) ● 53g Kohlenhydrate (21%) ● 27g Ballaststoffe (11%)

Frühstück

145 kcal, 7g Eiweiß, 15g netto Kohlenhydrate, 5g Fett



Hummus-Toast
1 Scheibe(n)- 146 kcal

Abendessen

330 kcal, 12g Eiweiß, 15g netto Kohlenhydrate, 20g Fett



Zitroniger Kichererbsensalat
162 kcal



Geröstete Mandeln
1/6 Tasse(n)- 166 kcal

Mittagessen

265 kcal, 12g Eiweiß, 22g netto Kohlenhydrate, 10g Fett



Edamame- und Kichererbsensalat
267 kcal

Proteinergänzung(en)

275 kcal, 61g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake
2 1/2 Messlöffel- 273 kcal

Day 6 1002 kcal ● 91g Protein (36%) ● 35g Fett (32%) ● 53g Kohlenhydrate (21%) ● 27g Ballaststoffe (11%)

Frühstück

135 kcal, 7g Eiweiß, 15g netto Kohlenhydrate, 4g Fett



Vegane Frühstücks-Würstchen
1 Würstchen- 38 kcal



Vegane Bubble & Squeak
1 Patties- 97 kcal

Abendessen

330 kcal, 12g Eiweiß, 15g netto Kohlenhydrate, 20g Fett



Zitroniger Kichererbsensalat
162 kcal



Geröstete Mandeln
1/6 Tasse(n)- 166 kcal

Mittagessen

265 kcal, 12g Eiweiß, 22g netto Kohlenhydrate, 10g Fett



Edamame- und Kichererbsensalat
267 kcal

Proteinergänzung(en)

275 kcal, 61g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake
2 1/2 Messlöffel- 273 kcal

Day 7 969 kcal ● 97g Protein (40%) ● 33g Fett (31%) ● 53g Kohlenhydrate (22%) ● 18g Ballaststoffe (7%)

Frühstück

135 kcal, 7g Eiweiß, 15g netto Kohlenhydrate, 4g Fett



Vegane Frühstücks-Würstchen
1 Würstchen- 38 kcal



Vegane Bubble & Squeak
1 Patties- 97 kcal

Abendessen

315 kcal, 18g Eiweiß, 21g netto Kohlenhydrate, 16g Fett



Einfacher gemischter Blattsalat mit Tomaten
76 kcal



Veganer Würstchen- & Gemüse-Backblech
240 kcal

Mittagessen

245 kcal, 12g Eiweiß, 16g netto Kohlenhydrate, 12g Fett



Geröstete Tomaten
2 Tomate(n)- 119 kcal



Veggie-Burger-Patty
1 Patty- 127 kcal

Proteinergänzung(en)

275 kcal, 61g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake
2 1/2 Messlöffel- 273 kcal

Getränke

- ☐ Wasser
17 2/3 Tasse(n) (mL)
- ☐ Proteinpulver
17 1/2 Schöpfer (je ≈80 ml) (543g)

Suppen, Saucen und Bratensoßen

- ☐ Orientalisch aromatisierte Instant-Ramen
1/8 Packung mit Gewürzbeutel (11g)
- ☐ Barbecue-Soße
2 EL (34g)
- ☐ Hot Sauce
2 TL (mL)

Gemüse und Gemüseprodukte

- ☐ gemischtes Tiefkühlgemüse
2 oz (57g)
- ☐ Paprika
1 1/4 groß (206g)
- ☐ Römersalat
4 Blatt innen (24g)
- ☐ Kale-Blätter
1/2 Tasse, gehackt (20g)
- ☐ Ketchup
2 EL (34g)
- ☐ Karotten
2 mittel (116g)
- ☐ Brokkoli
13 1/4 EL, gehackt (76g)
- ☐ Zwiebel
3/4 mittel (≈6,4 cm Ø) (81g)
- ☐ Rosenkohl
1/4 lbs (126g)
- ☐ Tomaten
2 mittel, ganz (Ø ≈6,0 cm) (257g)
- ☐ Kartoffeln
3/4 lbs (322g)
- ☐ Edamame-Bohnen, gefroren
5 EL (47g)
- ☐ Sonnengetrocknete Tomaten
2 Stück(e) (20g)

Fette und Öle

- ☐ Olivenöl
5 TL (mL)
- ☐ Öl
1 1/2 oz (mL)

Nuss- und Samenprodukte

- ☐ Sonnenblumenkerne
1 1/2 oz (43g)
- ☐ Mandeln
6 EL, ganz (54g)

Obst und Fruchtsäfte

- ☐ Wassermelone
12 oz (340g)
- ☐ Erdbeeren
2 Tasse, ganz (288g)
- ☐ getrocknete Cranberries
2 1/2 TL (8g)
- ☐ Avocados
1/4 Avocado(s) (50g)
- ☐ Zitronensaft
1/2 EL (mL)

Andere

- ☐ Coleslaw-Mischung
1 Tasse (90g)
- ☐ Vegetarische Chik'n-Tender
8 Stücke (204g)
- ☐ vegane Wurst
1 1/2 Würstchen (150g)
- ☐ Gefrorener Blumenkohl
3/4 Tasse (85g)
- ☐ Gemischte Blattsalate
5 Tasse (150g)
- ☐ Italienische Gewürzmischung
1/2 TL (2g)
- ☐ vegane Frühstücks-Würstchen (Stück)
2 Würste (45g)
- ☐ Veggie-Burger-Patty
1 Patty (71g)

Gewürze und Kräuter

- ☐ schwarzer Pfeffer
1/3 TL, gemahlen (1g)
- ☐ Salz
1/3 TL (2g)
- ☐ Essig
3/8 TL (mL)
- ☐ Dijon-Senf
1 TL (5g)
- ☐ Gemahlener Kreuzkümmel
2 Prise (1g)

- ☐ Salatdressing
1/4 Tasse (mL)

Hülsenfrüchte und Hülsenfruchtprodukte

- ☐ Sojasauce
3/8 TL (mL)
 - ☐ extra fester Tofu
9 1/2 oz (273g)
 - ☐ Tempeh
6 oz (170g)
 - ☐ vegetarische Burgerkrümel
1 1/4 Tasse (125g)
 - ☐ Hummus
6 1/2 EL (98g)
 - ☐ Kichererbsen, konserviert
1 Dose (470g)
-

Backwaren

- ☐ Brot
2 Scheibe (64g)

Frühstück 1 [↗](#)

An Tag 1, Tag 2 und Tag 3 essen

Sonnenblumenkerne

90 kcal ● 4g Protein ● 7g Fett ● 1g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Sonnenblumenkerne
1/2 oz (14g)

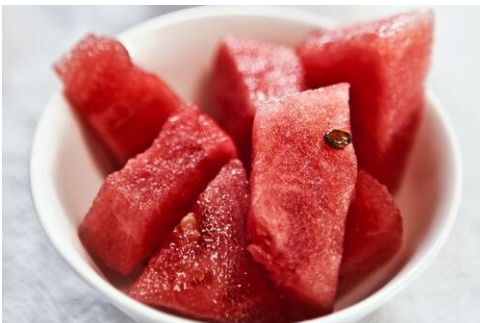
Für alle 3 Mahlzeiten:

Sonnenblumenkerne
1 1/2 oz (43g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Wassermelone

4 oz - 41 kcal ● 1g Protein ● 0g Fett ● 9g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Wassermelone
4 oz (113g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Wassermelone
12 oz (340g)

1. Wassermelone in Scheiben schneiden und servieren.

Frühstück 2 [↗](#)

An 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 2 Mahlzeiten:

Hummus
5 EL (75g)
Brot
2 Scheibe (64g)

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

Frühstück 3 [↗](#)

An Tag 6 und Tag 7 essen

Vegane Frühstücks-Würstchen

1 Würstchen - 38 kcal ● 5g Protein ● 2g Fett ● 1g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

vegane Frühstücks-Würstchen (Stück)
1 Würste (23g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

vegane Frühstücks-Würstchen (Stück)
2 Würste (45g)

1. Würstchen nach Packungsanweisung zubereiten. Servieren.

Vegane Bubble & Squeak

1 Patties - 97 kcal ● 2g Protein ● 2g Fett ● 14g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Rosenkohl, geraspelt

1/2 Tasse, gerieben (25g)

Kartoffeln, geschält & in Stücke geschnitten

1 klein (Durchm. 1,75–2,25") (92g)

Hot Sauce

1 TL (mL)

Öl

1/2 TL (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Rosenkohl, geraspelt

1 Tasse, gerieben (50g)

Kartoffeln, geschält & in Stücke geschnitten

2 klein (Durchm. 1,75–2,25") (184g)

Hot Sauce

2 TL (mL)

Öl

1 TL (mL)

1. Kartoffeln in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und 10–15 Minuten kochen, bis sie mit einer Gabel gar sind. Abgießen und die Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. In einer großen Schüssel Kartoffelpüree und Rosenkohl vermengen. Reichlich mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Zu Patties formen (Anzahl der Patties siehe Rezeptdetails).
4. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Patties in das Öl drücken und ungestört braten, bis eine Seite gebräunt ist, etwa 2–3 Minuten. Wenden und die andere Seite braten.
5. Mit scharfer Sauce servieren.

Mittagessen 1 [↗](#)

An Tag 1 essen

BBQ-Tempeh-Salat-Wrap

4 Salat-Wrap(s) - 329 kcal ● 26g Protein ● 9g Fett ● 26g Kohlenhydrate ● 11g Ballaststoffe



Ergibt 4 Salat-Wrap(s)

Paprika, entkernt und in Scheiben geschnitten

1/2 klein (37g)

Römersalat

4 Blatt innen (24g)

Tempeh, gewürfelt

4 oz (113g)

Barbecue-Soße

2 EL (34g)

Coleslaw-Mischung

1 Tasse (90g)

Öl

1/2 TL (mL)

1. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Das Tempeh 3–5 Minuten pro Seite braten, bis es gebräunt und durchgewärmt ist.
2. Das Tempeh in eine kleine Schüssel geben und mit Barbecue-Sauce vermengen. Gut vermischen.
3. Die Salat-Wraps zusammenstellen: Salatblatt mit BBQ-Tempeh, Coleslaw und Paprika belegen. Servieren.

Einfacher Grünkohlsalat

1/2 Tasse - 28 kcal ● 1g Protein ● 2g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Ergibt 1/2 Tasse

Salatdressing

1/2 EL (mL)

Kale-Blätter

1/2 Tasse, gehackt (20g)

1. Grünkohl mit einem Dressing Ihrer Wahl vermengen und servieren.

Mittagessen 2 [↗](#)

An Tag 2 und Tag 3 essen

Knusprige chik'n-Tender

4 Tender(s) - 229 kcal ● 16g Protein ● 9g Fett ● 21g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Ketchup

1 EL (17g)

Vegetarische Chik'n-Tender

4 Stücke (102g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Ketchup

2 EL (34g)

Vegetarische Chik'n-Tender

8 Stücke (204g)

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

Erdbeeren

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



Translation missing:
de.for_single_meal

Erdbeeren

1 Tasse, ganz (144g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Erdbeeren

2 Tasse, ganz (288g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Mittagessen 3 [↗](#)

An Tag 4 essen

Gebackene Pommes

97 kcal ● 2g Protein ● 4g Fett ● 12g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Öl

1/4 EL (mL)

Kartoffeln

1/4 groß (Durchm. 3–4,25") (92g)

1. Ofen auf 450°F (230°C) vorheizen und ein Backblech mit Alufolie auslegen.
2. Kartoffel in dünne Stifte schneiden und auf das Backblech legen. Etwas Öl über die Kartoffeln träufeln und großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln schwenken, damit sie gleichmäßig bedeckt sind.
3. Kartoffeln etwa 15 Minuten rösten, mit einem Spatel wenden und weitere 10–15 Minuten rösten, bis sie weich und goldbraun sind. Servieren.

Gedünstete Paprika und Zwiebeln

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



Paprika, in Streifen geschnitten

1/2 groß (82g)

Öl

1/4 EL (mL)

Zwiebel, in Scheiben geschnitten

1/4 mittel (≈6,4 cm Ø) (28g)

1. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Paprika und Zwiebel hinzufügen und etwa 15–20 Minuten braten, bis das Gemüse weich ist.
2. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und servieren.

Einfaches Tempeh

2 oz - 148 kcal ● 12g Protein ● 8g Fett ● 4g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Ergibt 2 oz

Öl

1 TL (mL)

Tempeh

2 oz (57g)

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.

Mittagessen 4 [↗](#)

An Tag 5 und Tag 6 essen

Edamame- und Kichererbsensalat

267 kcal ● 12g Protein ● 10g Fett ● 22g Kohlenhydrate ● 10g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Karotten, gewürfelt

1/6 mittel (12g)

Paprika, gewürfelt

1/6 mittel (24g)

Kichererbsen, konserviert, abgetropft und abgespült

3/8 Dose (179g)

Edamame-Bohnen, gefroren

2 1/2 EL (23g)

Italienische Gewürzmischung

1 Prise (1g)

Essig

1/6 TL (mL)

Olivenöl

1 TL (mL)

getrocknete Cranberries

1 TL (4g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Karotten, gewürfelt

3/8 mittel (24g)

Paprika, gewürfelt

3/8 mittel (48g)

Kichererbsen, konserviert, abgetropft und abgespült

5/6 Dose (358g)

Edamame-Bohnen, gefroren

5 EL (47g)

Italienische Gewürzmischung

1/3 TL (1g)

Essig

3/8 TL (mL)

Olivenöl

2 1/2 TL (mL)

getrocknete Cranberries

2 1/2 TL (8g)

1. Die Edamame nach Packungsanweisung kochen. Schalen wegwerfen.\r\n\r\nIn einer großen Schüssel die abgespülten Kichererbsen, Edamame-Bohnen, Paprika, Karotten und Cranberries geben. Beiseitestellen.\r\n\r\nIn einer kleinen Schüssel Olivenöl, Essig und Gewürze mischen, bis alles verbunden ist.\r\n\r\nDas Dressing über die Kichererbsen-Mischung gießen und vermengen.\r\n\r\nAm besten gekühlt servieren.

Mittagessen 5 [↗](#)

An Tag 7 essen

Geröstete Tomaten

2 Tomate(n) - 119 kcal ● 2g Protein ● 9g Fett ● 5g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Ergibt 2 Tomate(n)

Tomaten

2 klein, ganz (Ø ≈6,0 cm) (182g)

Öl

2 TL (mL)

1. Den Ofen auf 450°F (230°C) vorheizen.
2. Tomaten der Länge nach durch den Stiel halbieren und mit Öl einreiben. Mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen.
3. 30–35 Minuten backen, bis sie weich sind. Servieren.

Veggie-Burger-Patty

1 Patty - 127 kcal ● 10g Protein ● 3g Fett ● 11g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Ergibt 1 Patty

Veggie-Burger-Patty

1 Patty (71g)

1. Den Burger nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Servieren.

Abendessen 1 [↗](#)

An Tag 1 essen

Tofu Lo-Mein

169 kcal ● 8g Protein ● 8g Fett ● 13g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



**Orientalisch aromatisierte
Instant-Ramen**

1/8 Packung mit Gewürzbeutel (11g)

gemischtes Tiefkühlgemüse

2 oz (57g)

Olivenöl

1/4 EL (mL)

Wasser

1/6 Tasse(n) (mL)

Sojasauce

3/8 TL (mL)

extra fester Tofu

2 oz (57g)

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.

Abendessen 2 [↗](#)

An Tag 2 essen

Gerösteter Tofu & Gemüse

352 kcal ● 24g Protein ● 17g Fett ● 16g Kohlenhydrate ● 9g Ballaststoffe



Karotten, nach Belieben geschnitten

1 mittel (61g)

Brokkoli, nach Belieben geschnitten

1/3 Tasse, gehackt (30g)

Paprika, in Scheiben geschnitten

1/3 mittel (40g)

Zwiebel, in dicke Scheiben geschnitten

1/6 mittel (≈6,4 cm Ø) (18g)

Rosenkohl, in zwei Hälften geschnitten

2 2/3 oz (76g)

Olivenöl

2 TL (mL)

extra fester Tofu

2/3 Block (216g)

schwarzer Pfeffer

1/3 TL, gemahlen (1g)

Salz

1/3 TL (2g)

1. Backofen auf 400 °F (200 °C) vorheizen.
 2. Tofu abtropfen lassen und mit einem saugfähigen Tuch so viel Feuchtigkeit wie möglich entfernen.
 3. Tofu in etwa 2,5 cm Würfel schneiden.
 4. Auf einem Backblech ein Drittel des Öls verteilen und den Tofu darauf legen. Schütteln, damit er bedeckt ist. Zur Seite stellen.
 5. Auf einem zweiten Backblech das restliche Öl verteilen und das Gemüse damit vermischen, bis es gleichmäßig bedeckt ist. Am besten jede Gemüsesorte separat platzieren, damit schneller garende Sorten früher entnommen werden können.
 6. Beide Bleche in den Ofen geben – Tofu auf den oberen Rost, Gemüse auf den unteren. Timer auf 20 Minuten stellen.
 7. Nach 20 Minuten den Tofu wenden und das Gemüse prüfen. Vollständig gegarte Gemüsesorten entfernen.
 8. Beide Bleche wieder in den Ofen schieben und die Temperatur auf 450 °F (230 °C) erhöhen; weitere 20–25 Minuten rösten, bis der Tofu rundum gebräunt ist. Währenddessen Gemüse und Tofu kontrollieren, damit nichts übergart.
 9. Aus dem Ofen nehmen, alles zusammenführen, mit Salz und Pfeffer würzen. Servieren.
-

Abendessen 3 [↗](#)

An Tag 3 essen

Vegane Bratwurst mit Blumenkohlpuree

1 Würstchen - 361 kcal ● 29g Protein ● 19g Fett ● 16g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Ergibt 1 Würstchen

Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten

1/2 klein (35g)

vegane Wurst

1 Würstchen (100g)

Öl

1/2 EL (mL)

Gefrorener Blumenkohl

3/4 Tasse (85g)

1. Eine Pfanne bei mittlerer bis niedriger Hitze erhitzen. Zwiebel und die Hälfte des Öls hinzufügen. Kochen, bis sie weich werden und bräunen.
2. In der Zwischenzeit die vegane Wurst und den Blumenkohl gemäß Packungsanweisung zubereiten.
3. Wenn der Blumenkohl fertig ist, in eine Schüssel geben und das restliche Öl hinzufügen. Mit einem Stabmixer, einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Wenn alle Komponenten fertig sind, anrichten und servieren.

Abendessen 4 [↗](#)

An Tag 4 essen

Vegane Crumbles

1 1/4 Tasse(n) - 183 kcal ● 23g Protein ● 6g Fett ● 4g Kohlenhydrate ● 7g Ballaststoffe



Ergibt 1 1/4 Tasse(n)

vegetarische Burgerkrümel

1 1/4 Tasse (125g)

1. Crumbles gemäß Packungsanweisung zubereiten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

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.

Abendessen 5 [🔗](#)

An Tag 5 und Tag 6 essen

Zitroniger Kichererbsensalat

162 kcal ● 7g Protein ● 7g Fett ● 12g Kohlenhydrate ● 7g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Kichererbsen, konserviert, abgespült und abgetropft

1/8 Dose (56g)

Gemischte Blattsalate

1 Tasse (30g)

Avocados, gehackt

1/8 Avocado(s) (25g)

Sonnengetrocknete Tomaten, dünn geschnitten

1 Stück(e) (10g)

Hummus

3/4 EL (11g)

Dijon-Senf

4 Prise (3g)

Zitronensaft

1/4 EL (mL)

Gemahlener Kreuzkümmel

1 Prise (0g)

Öl

1/8 TL (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Kichererbsen, konserviert, abgespült und abgetropft

1/4 Dose (112g)

Gemischte Blattsalate

2 Tasse (60g)

Avocados, gehackt

1/4 Avocado(s) (50g)

Sonnengetrocknete Tomaten, dünn geschnitten

2 Stück(e) (20g)

Hummus

1 1/2 EL (23g)

Dijon-Senf

1 TL (5g)

Zitronensaft

1/2 EL (mL)

Gemahlener Kreuzkümmel

2 Prise (1g)

Öl

1/8 TL (mL)

1. Ofen auf 350°F (180°C) vorheizen.
2. Kichererbsen auf ein Backblech geben und mit Öl, Kreuzkümmel und etwas Salz vermengen, bis sie gleichmäßig bedeckt sind. 10–15 Minuten backen, bis die Kichererbsen goldbraun sind.
3. Währenddessen in einer kleinen Schüssel Hummus, Senf, Zitronensaft und etwas Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Falls nötig, einen Schuss Wasser einrühren, um die Konsistenz zu verdünnen.
4. Greens mit getrockneten Tomaten, Avocado, Kichererbsen und Dressing servieren.

Geröstete Mandeln

1/6 Tasse(n) - 166 kcal ● 6g Protein ● 13g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Mandeln
3 EL, ganz (27g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Mandeln
6 EL, ganz (54g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Abendessen 6 [↗](#)

An Tag 7 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.

Veganer Würstchen- & Gemüse-Backblech

240 kcal ● 16g Protein ● 11g Fett ● 15g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Kartoffeln, in Spalten geschnitten

1/2 klein (Durchm. 1,75–2,25") (46g)

vegane Wurst, in mundgerechte Stücke geschnitten

1/2 Würstchen (50g)

Italienische Gewürzmischung

2 Prise (1g)

Öl

1 TL (mL)

Brokkoli, gehackt

1/2 Tasse, gehackt (46g)

Karotten, in Scheiben geschnitten

1/2 mittel (31g)

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.

Proteinergänzung(en) [↗](#)

Täglich essen

Proteinshake

2 1/2 Messlöffel - 273 kcal ● 61g Protein ● 1g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Wasser

2 1/2 Tasse(n) (mL)

Proteinpulver

2 1/2 Schöpfer (je ≈80 ml) (78g)

Für alle 7 Mahlzeiten:

Wasser

17 1/2 Tasse(n) (mL)

Proteinpulver

17 1/2 Schöpfer (je ≈80 ml) (543g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.