

Meal Plan - 50 g Protein veganer 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 1027 kcal ● 52g Protein (20%) ● 37g Fett (32%) ● 108g Kohlenhydrate (42%) ● 14g Ballaststoffe (6%)

Frühstück

225 kcal, 3g Eiweiß, 50g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Rosinen
1/4 Tasse- 137 kcal



Fruchtsaft
3/4 Tasse- 86 kcal

Abendessen

390 kcal, 7g Eiweiß, 22g netto Kohlenhydrate, 27g Fett



Mit Gemüse gefüllte Tomaten (milchfrei)
3 gefüllte Tomate(n)- 391 kcal

Mittagessen

305 kcal, 18g Eiweiß, 35g netto Kohlenhydrate, 8g Fett



Seitan Philly (veganer Cheesesteak)
1/2 Sub(s)- 261 kcal



Kirschtomaten
12 Kirschtomaten- 42 kcal

Proteinergänzung(en)

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



Proteinshake
1 Messlöffel- 109 kcal

Day 2 1040 kcal ● 53g Protein (20%) ● 30g Fett (26%) ● 123g Kohlenhydrate (47%) ● 15g Ballaststoffe (6%)

Frühstück

225 kcal, 3g Eiweiß, 50g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Rosinen
1/4 Tasse- 137 kcal



Fruchtsaft
3/4 Tasse- 86 kcal

Abendessen

405 kcal, 9g Eiweiß, 37g netto Kohlenhydrate, 21g Fett



Avocado & Greens Vegane Quesadilla
1/2 Quesadilla(s)- 328 kcal



Einfacher gemischter Blattsalat mit Tomaten
76 kcal

Mittagessen

305 kcal, 18g Eiweiß, 35g netto Kohlenhydrate, 8g Fett



Seitan Philly (veganer Cheesesteak)
1/2 Sub(s)- 261 kcal



Kirschtomaten
12 Kirschtomaten- 42 kcal

Proteinergänzung(en)

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



Proteinshake
1 Messlöffel- 109 kcal

Day 3 973 kcal ● 55g Protein (23%) ● 29g Fett (27%) ● 105g Kohlenhydrate (43%) ● 17g Ballaststoffe (7%)

Frühstück

225 kcal, 3g Eiweiß, 50g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Rosinen

1/4 Tasse- 137 kcal



Fruchtsaft

3/4 Tasse- 86 kcal

Abendessen

355 kcal, 17g Eiweiß, 11g netto Kohlenhydrate, 24g Fett



Einfacher Tofu

6 oz- 257 kcal



Einfacher Salat mit Tomaten und Karotten

98 kcal

Mittagessen

285 kcal, 11g Eiweiß, 44g netto Kohlenhydrate, 4g Fett



Ägyptischer Quinoa-Salat

285 kcal

Proteinergänzung(en)

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



Proteinshake

1 Messlöffel- 109 kcal

Day 4 1057 kcal ● 93g Protein (35%) ● 28g Fett (24%) ● 92g Kohlenhydrate (35%) ● 16g Ballaststoffe (6%)

Frühstück

180 kcal, 4g Eiweiß, 29g netto Kohlenhydrate, 3g Fett



Vegane Bubble & Squeak

1 Patties- 97 kcal



Orange

1 Orange(n)- 85 kcal

Abendessen

355 kcal, 39g Eiweiß, 20g netto Kohlenhydrate, 11g Fett



Einfacher Salat mit Tomaten und Karotten

49 kcal



Einfacher Seitan

5 oz- 305 kcal

Mittagessen

410 kcal, 25g Eiweiß, 42g netto Kohlenhydrate, 14g Fett



Knusprige chik'n-Tender

4 Tender(s)- 229 kcal



Linsen

116 kcal



Einfacher gemischter Blattsalat

68 kcal

Proteinergänzung(en)

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



Proteinshake

1 Messlöffel- 109 kcal

Day 5 990 kcal ● 70g Protein (28%) ● 28g Fett (26%) ● 90g Kohlenhydrate (36%) ● 24g Ballaststoffe (10%)

Frühstück

180 kcal, 4g Eiweiß, 29g netto Kohlenhydrate, 3g Fett



Vegane Bubble & Squeak

1 Patties- 97 kcal



Orange

1 Orange(n)- 85 kcal

Abendessen

285 kcal, 17g Eiweiß, 18g netto Kohlenhydrate, 11g Fett



Gemischter Salat

121 kcal



Karotten & Burgerkrümel-Pfanne

166 kcal

Mittagessen

410 kcal, 25g Eiweiß, 42g netto Kohlenhydrate, 14g Fett



Knusprige chik'n-Tender

4 Tender(s)- 229 kcal



Linsen

116 kcal



Einfacher gemischter Blattsalat

68 kcal

Proteinergänzung(en)

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



Proteinshake

1 Messlöffel- 109 kcal

Day 6 1011 kcal ● 75g Protein (30%) ● 21g Fett (19%) ● 110g Kohlenhydrate (44%) ● 19g Ballaststoffe (8%)

Frühstück

230 kcal, 17g Eiweiß, 25g netto Kohlenhydrate, 4g Fett



Proteinshake (Mandelmilch)

105 kcal



Orange

1 Orange(n)- 85 kcal



Karottensticks

1 1/2 Karotte(n)- 41 kcal

Abendessen

330 kcal, 23g Eiweiß, 29g netto Kohlenhydrate, 11g Fett



Cajun-Tofu

157 kcal



Linsen

174 kcal

Mittagessen

340 kcal, 12g Eiweiß, 56g netto Kohlenhydrate, 5g Fett



Pasta mit Fertigsauce

255 kcal



Einfacher Salat mit Sellerie, Gurke und Tomate

85 kcal

Proteinergänzung(en)

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



Proteinshake

1 Messlöffel- 109 kcal

Day 7 1011 kcal ● 75g Protein (30%) ● 21g Fett (19%) ● 110g Kohlenhydrate (44%) ● 19g Ballaststoffe (8%)

Frühstück

230 kcal, 17g Eiweiß, 25g netto Kohlenhydrate, 4g Fett



Proteinshake (Mandelmilch)
105 kcal



Orange
1 Orange(n)- 85 kcal



Karottensticks
1 1/2 Karotte(n)- 41 kcal

Abendessen

330 kcal, 23g Eiweiß, 29g netto Kohlenhydrate, 11g Fett



Cajun-Tofu
157 kcal



Linsen
174 kcal

Mittagessen

340 kcal, 12g Eiweiß, 56g netto Kohlenhydrate, 5g Fett



Pasta mit Fertigsauce
255 kcal



Einfacher Salat mit Sellerie, Gurke und Tomate
85 kcal

Proteinergänzung(en)

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



Proteinshake
1 Messlöffel- 109 kcal

Gemüse und Gemüseprodukte

- ☐ Zucchini
3/4 groß (242g)
- ☐ Tomaten
9 mittel, ganz (Ø ≈6,0 cm) (1125g)
- ☐ Zwiebel
1 1/4 mittel (≈6,4 cm Ø) (135g)
- ☐ frischer Spinat
1/4 Packung (ca. 285 g) (59g)
- ☐ Paprika
1 1/2 klein (111g)
- ☐ Gurke
1 1/4 Gurke (ca. 21 cm) (389g)
- ☐ Römersalat
1 1/4 Herzen (625g)
- ☐ Karotten
4 1/2 mittel (279g)
- ☐ Rosenkohl
1 Tasse, gerieben (50g)
- ☐ Kartoffeln
2 klein (Durchm. 1,75–2,25") (184g)
- ☐ Ketchup
2 EL (34g)
- ☐ rote Zwiebel
1/8 mittel (≈6,4 cm Ø) (14g)
- ☐ Frischer Koriander
1/2 EL, gehackt (2g)
- ☐ Knoblauch
1/3 Zehe(n) (1g)
- ☐ Sellerie, roh
1 1/3 Stiel, mittel (19–20 cm) (53g)

Andere

- ☐ Veganer Käse, gerieben
1 1/2 oz (42g)
- ☐ Italienische Gewürzmischung
1/2 EL (5g)
- ☐ Sub-Brötchen
1 Brötchen (85g)
- ☐ Veganer Käse, Scheiben
1 Scheibe(n) (20g)
- ☐ Gemischte Blattsalate
1 1/2 Packung (≈155 g) (238g)
- ☐ Vegetarische Chik'n-Tender
8 Stücke (204g)

Gewürze und Kräuter

- ☐ Salz
3 Prise (2g)

Fette und Öle

- ☐ Olivenöl
1 1/2 EL (mL)
- ☐ Öl
1 1/2 oz (mL)
- ☐ Salatdressing
1/4 lbs (mL)

Obst und Fruchtsäfte

- ☐ Rosinen
3/4 Tasse, gepackt (124g)
- ☐ Fruchtsaft
18 fl oz (mL)
- ☐ Avocados
1/4 Avocado(s) (50g)
- ☐ Zitronensaft
1 EL (mL)
- ☐ Orange
4 Orange (616g)
- ☐ Limettensaft
1/2 TL (mL)

Getreide und Teigwaren

- ☐ Seitan
1/2 lbs (227g)
- ☐ Quinoa, ungekocht
1/3 Tasse (56g)
- ☐ ungekochte trockene Pasta
4 oz (114g)

Getränke

- ☐ Wasser
2/3 Gallon (mL)
- ☐ Proteinpulver
8 Schöpfer (je ≈80 ml) (248g)
- ☐ Mandelmilch, ungesüßt
1 Tasse (mL)

Suppen, Saucen und Bratensoßen

- ☐ Salsa
1 EL (18g)
- ☐ Hot Sauce
2 TL (mL)
- ☐ Pasta-Sauce
1/4 Glas (ca. 680 g) (168g)

Backwaren

- ☐ Gemahlener Kreuzkümmel
4 Prise (1g)
- ☐ Kurkuma, gemahlen
2 Prise (1g)
- ☐ frischer Basilikum
1 EL, gehackt (3g)
- ☐ Chiliflocken
3/4 Prise (0g)
- ☐ Cajun-Gewürz
1 TL (2g)

- ☐ Weizentortillas
1/2 Tortilla (ca. Durchm. 30,5 cm) (59g)

Hülsenfrüchte und Hülsenfruchtprodukte

- ☐ fester Tofu
1 lbs (454g)
 - ☐ Linsen, roh
13 1/4 EL (160g)
 - ☐ Sojasauce
1/2 EL (mL)
 - ☐ vegetarische Burgerkrümel
2 oz (57g)
-

Frühstück 1 [↗](#)

An Tag 1, Tag 2 und Tag 3 essen

Rosinen

1/4 Tasse - 137 kcal ● 1g Protein ● 0g Fett ● 31g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Rosinen
4 EL, gepackt (41g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Rosinen
3/4 Tasse, gepackt (124g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Fruchtsaft

3/4 Tasse - 86 kcal ● 1g Protein ● 0g Fett ● 19g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Fruchtsaft
6 fl oz (mL)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Fruchtsaft
18 fl oz (mL)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Frühstück 2 [↗](#)

An Tag 4 und Tag 5 essen

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.

Orange

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



Translation missing:
de.for_single_meal

Orange

1 Orange (154g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Orange

2 Orange (308g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Frühstück 3 [↗](#)

An Tag 6 und Tag 7 essen

Proteinshake (Mandelmilch)

105 kcal ● 14g Protein ● 4g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Proteinpulver

1/2 Schöpfer (je ≈80 ml) (16g)

Mandelmilch, ungesüßt

1/2 Tasse (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Proteinpulver

1 Schöpfer (je ≈80 ml) (31g)

Mandelmilch, ungesüßt

1 Tasse (mL)

1. Gut vermischen.\r\nServieren.

Orange

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



Translation missing:
de.for_single_meal

Orange

1 Orange (154g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Orange

2 Orange (308g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Karottensticks

1 1/2 Karotte(n) - 41 kcal ● 1g Protein ● 0g Fett ● 6g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Karotten

1 1/2 mittel (92g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Karotten

3 mittel (183g)

1. Karotten in Stifte schneiden und servieren.

Mittagessen 1 [↗](#)

An Tag 1 und Tag 2 essen

Seitan Philly (veganer Cheesesteak)

1/2 Sub(s) - 261 kcal ● 16g Protein ● 8g Fett ● 30g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Seitan, in Streifen geschnitten

1 1/2 oz (43g)

Paprika, in Scheiben geschnitten

1/4 klein (19g)

Zwiebel, grob gehackt

1/8 mittel (≈6,4 cm Ø) (14g)

Öl

1/4 EL (mL)

Sub-Brötchen

1/2 Brötchen (43g)

Veganer Käse, Scheiben

1/2 Scheibe(n) (10g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Seitan, in Streifen geschnitten

3 oz (85g)

Paprika, in Scheiben geschnitten

1/2 klein (37g)

Zwiebel, grob gehackt

1/4 mittel (≈6,4 cm Ø) (28g)

Öl

1/2 EL (mL)

Sub-Brötchen

1 Brötchen (85g)

Veganer Käse, Scheiben

1 Scheibe(n) (20g)

1. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Paprika und Zwiebel hinzufügen und ein paar Minuten braten, bis sie weich werden und die Zwiebeln leicht karamellisieren.
2. Käse hinzufügen und leicht verrühren, bis er schmilzt. Gemüse auf einen Teller geben.
3. Die in Scheiben geschnittene Seitan hinzufügen und ein paar Minuten pro Seite braten, bis er durchgewärmt ist und die Ränder gebräunt und knusprig sind.
4. Wenn der Seitan fertig ist, das Gemüse wieder hinzufügen und gut vermengen.
5. Füllung ins Brötchen geben und servieren!

Kirschtomaten

12 Kirschtomaten - 42 kcal ● 2g Protein ● 0g Fett ● 6g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Tomaten

12 Kirschtomaten (204g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Tomaten

24 Kirschtomaten (408g)

1. Tomaten abspülen, Stiele entfernen und servieren.

Mittagessen 2 [↗](#)

An Tag 3 essen

Ägyptischer Quinoa-Salat

285 kcal ● 11g Protein ● 4g Fett ● 44g Kohlenhydrate ● 7g Ballaststoffe



Gurke, fein gehackt

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

Paprika, entkernt

1 klein (74g)

Tomaten, fein gehackt

1 klein, ganz (Ø ≈6,0 cm) (91g)

Quinoa, ungekocht

1/3 Tasse (56g)

Gemahlener Kreuzkümmel

4 Prise (1g)

Kurkuma, gemahlen

2 Prise (1g)

frischer Basilikum

1 EL, gehackt (3g)

Zitronensaft

1 EL (mL)

1. Koche Quinoa nach Packungsanweisung, füge jedoch Kreuzkümmel und Kurkuma zum Kochwasser hinzu.
2. Während die Quinoa kocht, bereite die übrigen Zutaten vor. (Optional: Du kannst die Paprika halbieren und etwa 10 Minuten im Grill rösten, einmal wenden, bis die Haut Blasen wirft. Haut entfernen und fein hacken. Optional kannst du die Paprika auch roh verwenden und fein hacken.)
3. Wenn die Quinoa fertig ist, 5 Minuten abkühlen lassen und dann alle restlichen Zutaten untermischen.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Servieren.

Mittagessen 3 [↗](#)

An Tag 4 und Tag 5 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.
Mit Ketchup servieren.

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.

Einfacher gemischter Blattsalat

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



Translation missing:
de.for_single_meal

Salatdressing
1 1/2 EL (mL)
Gemischte Blattsalate
1 1/2 Tasse (45g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Salatdressing
3 EL (mL)
Gemischte Blattsalate
3 Tasse (90g)

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

Mittagessen 4 [↗](#)

An Tag 6 und Tag 7 essen

Pasta mit Fertigsauce

255 kcal ● 9g Protein ● 2g Fett ● 47g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Pasta-Sauce
1/8 Glas (ca. 680 g) (84g)
ungekochte trockene Pasta
2 oz (57g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Pasta-Sauce
1/4 Glas (ca. 680 g) (168g)
ungekochte trockene Pasta
4 oz (114g)

1. Die Pasta nach Packungsanweisung kochen.
2. Mit Sauce servieren und genießen.

Einfacher Salat mit Sellerie, Gurke und Tomate

85 kcal ● 3g Protein ● 3g Fett ● 9g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Tomaten, gewürfelt

1/3 mittel, ganz (Ø ≈6,0 cm) (41g)

Gurke, in Scheiben geschnitten

1/3 Gurke (ca. 21 cm) (100g)

Gemischte Blattsalate

1/3 Packung (≈155 g) (52g)

Sellerie, roh, gehackt

2/3 Stiel, mittel (19–20 cm) (27g)

Salatdressing

3 TL (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Tomaten, gewürfelt

2/3 mittel, ganz (Ø ≈6,0 cm) (82g)

Gurke, in Scheiben geschnitten

2/3 Gurke (ca. 21 cm) (201g)

Gemischte Blattsalate

2/3 Packung (≈155 g) (103g)

Sellerie, roh, gehackt

1 1/3 Stiel, mittel (19–20 cm) (53g)

Salatdressing

2 EL (mL)

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

Abendessen 1 [🔗](#)

An Tag 1 essen

Mit Gemüse gefüllte Tomaten (milchfrei)

3 gefüllte Tomate(n) - 391 kcal ● 7g Protein ● 27g Fett ● 22g Kohlenhydrate ● 7g Ballaststoffe



Ergibt 3 gefüllte Tomate(n)

Zucchini, gewürfelt

3/4 groß (242g)

Veganer Käse, gerieben

4 EL (28g)

Tomaten

3 mittel, ganz (Ø ≈6,0 cm) (369g)

Zwiebel, gewürfelt

3/4 mittel (≈6,4 cm Ø) (83g)

Italienische Gewürzmischung

1/2 EL (5g)

Salz

1 1/2 Prise (1g)

Olivenöl

1 1/2 EL (mL)

frischer Spinat

1 1/2 Tasse(n) (45g)

1. Heize den Ofen auf 350 °F (180 °C) vor.
2. Schneide den Deckel jeder Tomate ab und entsorge ihn.
3. Nimm einen Löffel und höhle jede Tomate aus, dabei die Wände nicht durchstechen. Das Fruchtfleisch und die Kerne entfernen.
4. Trockne das Innere der Tomaten mit einem Papiertuch. Salze die Innenseiten und stelle die Tomaten zum Abtropfen umgedreht auf ein Papiertuch; beiseitestellen.
5. Würfle Zucchini und Zwiebel.
6. Erhitze Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze. Gib Zucchini, Zwiebel, italienische Gewürze und Salz/Pfeffer (nach Geschmack) hinein. Sauté, bis das Gemüse weich ist, etwa 4 Minuten.
7. Gib Spinat dazu und koche weitere 2 Minuten, bis er zusammengefallen ist. Vom Herd nehmen.
8. Setze die Tomaten mit der Öffnung nach oben in eine Auflaufform. Streue etwa die Hälfte des Käses auf den Boden der Tomaten.
9. Fülle die Tomaten mit der Gemüsefüllung und bestreue sie mit dem restlichen Käse.
10. Backe etwa 20–25 Minuten, bis die Tomaten heiß sind.
11. Optional: Kurz unter den Grill legen (etwa eine Minute), um den Käse zu bräunen.

Abendessen 2 [🔗](#)

An Tag 2 essen

Avocado & Greens Vegane Quesadilla

1/2 Quesadilla(s) - 328 kcal ● 7g Protein ● 16g Fett ● 32g Kohlenhydrate ● 7g Ballaststoffe



Ergibt 1/2 Quesadilla(s)

Avocados, dünn geschnitten

1/4 Avocado(s) (50g)

Salsa

1 EL (18g)

Öl

1/4 TL (mL)

Veganer Käse, gerieben

1/2 oz (14g)

frischer Spinat

1/2 oz (14g)

Weizentortillas

1/2 Tortilla (ca. Durchm. 30,5 cm) (59g)

1. Gib Käse, Spinat und Avocadoscheiben auf eine Hälfte der Tortilla. Falte die Tortilla zur Hälfte und drücke sie leicht zusammen.
2. Erhitze Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze. Gib die Quesadilla hinein und brate sie, bis sie goldbraun ist, ca. 2–3 Minuten pro Seite.
3. Schneide sie und serviere mit Salsa.

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 3 [↗](#)

An Tag 3 essen

Einfacher Tofu

6 oz - 257 kcal ● 13g Protein ● 21g Fett ● 4g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Ergibt 6 oz

fester Tofu

6 oz (170g)

Öl

1 EL (mL)

1. Tofu 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 er goldbraun und knusprig ist.

Einfacher Salat mit Tomaten und Karotten

98 kcal ● 4g Protein ● 3g Fett ● 7g Kohlenhydrate ● 6g Ballaststoffe



Tomaten, gewürfelt

1/2 mittel, ganz (Ø ≈6,0 cm) (62g)

Römersalat, grob gehackt

1/2 Herzen (250g)

Karotten, in Scheiben geschnitten

1/4 mittel (15g)

Salatdressing

3/4 EL (mL)

1. In einer großen Schüssel Salat, Tomaten und Karotten hinzufügen und vermischen.
2. Das Dressing beim Servieren darübergerben.

Abendessen 4 [↗](#)

An Tag 4 essen

Einfacher Salat mit Tomaten und Karotten

49 kcal ● 2g Protein ● 2g Fett ● 4g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Tomaten, gewürfelt

1/4 mittel, ganz (Ø ≈6,0 cm) (31g)

Römersalat, grob gehackt

1/4 Herzen (125g)

Karotten, in Scheiben geschnitten

1/8 mittel (8g)

Salatdressing

1 TL (mL)

1. In einer großen Schüssel Salat, Tomaten und Karotten hinzufügen und vermischen.
2. Das Dressing beim Servieren darübergerben.

Einfacher Seitan

5 oz - 305 kcal ● 38g Protein ● 10g Fett ● 17g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Ergibt 5 oz

Öl

1 1/4 TL (mL)

Seitan

5 oz (142g)

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.

Abendessen 5 [↗](#)

An Tag 5 essen

Gemischter Salat

121 kcal ● 4g Protein ● 4g Fett ● 10g Kohlenhydrate ● 7g Ballaststoffe



Karotten, geschält und geraspelt oder in Scheiben geschnitten

1/2 klein (ca. 14 cm lang) (25g)

Gurke, in Scheiben geschnitten oder gewürfelt

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

rote Zwiebel, in Scheiben geschnitten

1/8 mittel (≈6,4 cm Ø) (14g)

Salatdressing

1 EL (mL)

Tomaten, gewürfelt

1/2 klein, ganz (Ø ≈6,0 cm) (46g)

Römersalat, geraspelt

1/2 Herzen (250g)

1. Zutaten in einer Schüssel vermengen und servieren.
2. Wenn Sie mehrere Portionen im Voraus zubereiten möchten, können Sie die Karotten und den Kopfsalat raspeln und die Zwiebel vorschneiden und im Kühlschrank in einem Ziploc-Beutel oder einer Tupperdose lagern. Dann müssen Sie beim nächsten Mal nur noch etwas Gurke und Tomate würfeln und etwas Dressing hinzufügen.

Karotten & Burgerkrümel-Pfanne

166 kcal ● 12g Protein ● 7g Fett ● 8g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Frischer Koriander, gehackt
1/2 EL, gehackt (2g)
Zwiebel, gehackt
1/6 groß (25g)
Knoblauch, fein gehackt
1/3 Zehe(n) (1g)
Öl
1 TL (mL)
Limettensaft
1/2 TL (mL)
Chiliflocken
2/3 Prise (0g)
Wasser
1 TL (mL)
Sojasauce
1/2 EL (mL)
vegetarische Burgerkrümel
2 oz (57g)
Karotten
2/3 groß (48g)

1. Eine große Pfanne bei mittlerer bis niedriger Hitze erwärmen und Öl hinzufügen. Zwiebel und Knoblauch einrühren und gelegentlich umrühren.
2. Währenddessen Karotten in kleine Stifte schneiden. Die Karotten zu den Zwiebeln geben sowie Chiliflocken und eine Prise Salz und Pfeffer. Weitergaren, bis die Zwiebeln gebräunt sind und die Karotten leicht weich geworden sind.
3. Burgerkrümel in die Pfanne geben und untermischen. Sojasauce, Wasser und die Hälfte des Korianders hinzufügen.
4. Sobald alles vollständig durchgegart ist, servieren und mit Limettensaft und dem restlichen Koriander garnieren.

Abendessen 6 [↗](#)

An Tag 6 und Tag 7 essen

Cajun-Tofu

157 kcal ● 11g Protein ● 11g Fett ● 4g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

fester Tofu, trockengetupft und gewürfelt
5 oz (142g)
Öl
1 TL (mL)
Cajun-Gewürz
4 Prise (1g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

fester Tofu, trockengetupft und gewürfelt
10 oz (284g)
Öl
2 TL (mL)
Cajun-Gewürz
1 TL (2g)

1. Heize den Ofen auf 425°F (220°C) vor.
2. Mische gewürfelten Tofu, Cajun-Gewürz, Öl sowie etwas Salz und Pfeffer auf einem Backblech. Gut vermengen, bis alles bedeckt ist.
3. Backe den Tofu 20–25 Minuten, bis er knusprig ist. 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.

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.
-