

Meal Plan - 55 g Kohlenhydrate-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 1507 kcal ● 129g Protein (34%) ● 95g Fett (57%) ● 25g Kohlenhydrate (7%) ● 9g Ballaststoffe (2%)

Frühstück

265 kcal, 17g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 21g Fett



[Frühstückspizza mit Eierkruste](#)

266 kcal

Mittagessen

570 kcal, 66g Eiweiß, 3g netto Kohlenhydrate, 31g Fett



[Gerösteter Rosenkohl](#)

58 kcal



[Einfache Hähnchenschenkel](#)

12 oz- 510 kcal

Snacks

170 kcal, 5g Eiweiß, 13g netto Kohlenhydrate, 9g Fett



[Avocado-Toast](#)

1 Scheibe(n)- 168 kcal

Abendessen

505 kcal, 41g Eiweiß, 7g netto Kohlenhydrate, 34g Fett



[Slow-Cooker-Carnitas](#)

8 oz- 410 kcal



[Cranberry-Spinat-Salat](#)

95 kcal

Day 2 1507 kcal ● 106g Protein (28%) ● 100g Fett (60%) ● 34g Kohlenhydrate (9%) ● 11g Ballaststoffe (3%)

Frühstück

265 kcal, 17g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 21g Fett



[Frühstückspizza mit Eierkruste](#)

266 kcal

Mittagessen

570 kcal, 66g Eiweiß, 3g netto Kohlenhydrate, 31g Fett



[Gerösteter Rosenkohl](#)

58 kcal



[Einfache Hähnchenschenkel](#)

12 oz- 510 kcal

Snacks

170 kcal, 5g Eiweiß, 13g netto Kohlenhydrate, 9g Fett



[Avocado-Toast](#)

1 Scheibe(n)- 168 kcal

Abendessen

505 kcal, 18g Eiweiß, 16g netto Kohlenhydrate, 40g Fett



[Cranberry-Spinat-Salat](#)

95 kcal



[Bratwurst-Pfanne](#)

410 kcal

Day 3 1497 kcal ● 72g Protein (19%) ● 105g Fett (63%) ● 44g Kohlenhydrate (12%) ● 23g Ballaststoffe (6%)

Frühstück

275 kcal, 12g Eiweiß, 14g netto Kohlenhydrate, 17g Fett



Toast mit Butter
1 Scheibe(n)- 114 kcal



Eier mit Tomate und Avocado
163 kcal

Snacks

265 kcal, 4g Eiweiß, 3g netto Kohlenhydrate, 23g Fett



Avocado
176 kcal



Walnüsse
1/8 Tasse(n)- 87 kcal

Mittagessen

470 kcal, 18g Eiweiß, 16g netto Kohlenhydrate, 34g Fett



Gegrilltes Käse-Sandwich
1/2 Sandwich(s)- 248 kcal



Geröstete Mandeln
1/4 Tasse(n)- 222 kcal

Abendessen

490 kcal, 38g Eiweiß, 12g netto Kohlenhydrate, 31g Fett



Gerösteter Blumenkohl
116 kcal



Honig-Senf-Hähnchenschenkel mit Haut
5 1/3 oz- 372 kcal

Day 4 1510 kcal ● 58g Protein (15%) ● 112g Fett (67%) ● 44g Kohlenhydrate (12%) ● 23g Ballaststoffe (6%)

Frühstück

275 kcal, 12g Eiweiß, 14g netto Kohlenhydrate, 17g Fett



Toast mit Butter
1 Scheibe(n)- 114 kcal



Eier mit Tomate und Avocado
163 kcal

Snacks

265 kcal, 4g Eiweiß, 3g netto Kohlenhydrate, 23g Fett



Avocado
176 kcal



Walnüsse
1/8 Tasse(n)- 87 kcal

Mittagessen

470 kcal, 18g Eiweiß, 16g netto Kohlenhydrate, 34g Fett



Gegrilltes Käse-Sandwich
1/2 Sandwich(s)- 248 kcal



Geröstete Mandeln
1/4 Tasse(n)- 222 kcal

Abendessen

500 kcal, 24g Eiweiß, 12g netto Kohlenhydrate, 38g Fett



Bacon & Ziegenkäse-Salat
454 kcal



Heidelbeeren
1/2 Tasse(s)- 47 kcal

Day 5 1504 kcal ● 77g Protein (21%) ● 101g Fett (61%) ● 43g Kohlenhydrate (12%) ● 27g Ballaststoffe (7%)

Frühstück

275 kcal, 12g Eiweiß, 14g netto Kohlenhydrate, 17g Fett



Toast mit Butter
1 Scheibe(n)- 114 kcal



Eier mit Tomate und Avocado
163 kcal

Snacks

265 kcal, 4g Eiweiß, 3g netto Kohlenhydrate, 23g Fett



Avocado
176 kcal



Walnüsse
1/8 Tasse(n)- 87 kcal

Mittagessen

495 kcal, 24g Eiweiß, 17g netto Kohlenhydrate, 33g Fett



Avocado- und Speck-Eiersalat-Sandwich
328 kcal



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

Abendessen

470 kcal, 38g Eiweiß, 10g netto Kohlenhydrate, 29g Fett



Paprika-Steak-Pfanne
420 kcal



Einfacher Salat mit Tomaten und Karotten
49 kcal

Day 6 1458 kcal ● 89g Protein (25%) ● 92g Fett (57%) ● 48g Kohlenhydrate (13%) ● 21g Ballaststoffe (6%)

Frühstück

280 kcal, 15g Eiweiß, 14g netto Kohlenhydrate, 16g Fett



Avocado-Eiersalat-Sandwich
1/2 Sandwich- 281 kcal

Mittagessen

445 kcal, 25g Eiweiß, 14g netto Kohlenhydrate, 30g Fett



Philly-Cheesesteak-Salat-Wrap
1 Salat-Wrap(s)- 223 kcal



Milch
3/4 Tasse(n)- 112 kcal



Geröstete Mandeln
1/8 Tasse(n)- 111 kcal

Snacks

260 kcal, 11g Eiweiß, 9g netto Kohlenhydrate, 17g Fett



Karotten und Hummus
82 kcal



Sonnenblumenkerne
180 kcal

Abendessen

470 kcal, 38g Eiweiß, 10g netto Kohlenhydrate, 29g Fett



Paprika-Steak-Pfanne
420 kcal



Einfacher Salat mit Tomaten und Karotten
49 kcal

Day 7 1458 kcal ● 78g Protein (22%) ● 97g Fett (60%) ● 45g Kohlenhydrate (12%) ● 23g Ballaststoffe (6%)

Frühstück

280 kcal, 15g Eiweiß, 14g netto Kohlenhydrate, 16g Fett



Avocado-Eiersalat-Sandwich

1/2 Sandwich- 281 kcal

Mittagessen

445 kcal, 25g Eiweiß, 14g netto Kohlenhydrate, 30g Fett



Philly-Cheesesteak-Salat-Wrap

1 Salat-Wrap(s)- 223 kcal



Milch

3/4 Tasse(n)- 112 kcal



Geröstete Mandeln

1/8 Tasse(n)- 111 kcal

Snacks

260 kcal, 11g Eiweiß, 9g netto Kohlenhydrate, 17g Fett



Karotten und Hummus

82 kcal



Sonnenblumenkerne

180 kcal

Abendessen

470 kcal, 27g Eiweiß, 8g netto Kohlenhydrate, 34g Fett



Käse

1 oz- 114 kcal



Schinken-Tacos

3 Schinken-Taco(s)- 356 kcal

Obst und Fruchtsäfte

- Avocados
3 1/2 Avocado(s) (704g)
- getrocknete Cranberries
4 TL (13g)
- Zitronensaft
1/2 EL (mL)
- Blaubeeren
1/2 Tasse (74g)

Backwaren

- Brot
10 Scheibe (320g)

Schweinefleischprodukte

- Schweineschulter
1/2 lbs (227g)
- Bacon
3 Scheibe(n) (30g)

Milch- und Eierprodukte

- Romano-Käse
1/4 EL (2g)
- Ei(er)
13 1/2 mittel (599g)
- Butter
1/4 Stange (28g)
- Scheibenkäse
2 Scheibe (je ca. 28 g) (56g)
- Ziegenkäse
2 oz (57g)
- Provolone
1 Scheibe(n) (28g)
- Vollmilch
1 1/2 Tasse(n) (mL)
- Käse
1 3/4 oz (49g)

Fette und Öle

- Himbeer-Walnuss-Vinaigrette
4 TL (mL)
- Öl
1 1/2 oz (mL)
- Olivenöl
1 oz (mL)
- Salatdressing
3/4 EL (mL)

Nuss- und Samenprodukte

- Walnüsse
1 2/3 oz (47g)
- Mandeln
1 Tasse, ganz (134g)
- Sonnenblumenkerne
2 1/4 oz (65g)

Würste und Aufschnitt

- Pepperoni
12 Scheiben (24g)
- Bratwurst (Schwein), gekocht
4 oz (113g)
- Schinkenaufschnitt
3 Scheibe (69g)

Andere

- Italienische Gewürzmischung
1/4 EL (3g)
- Gemischte Blattsalate
2 Tasse (60g)
- Guacamole, abgepackt
6 EL (93g)

Gewürze und Kräuter

- schwarzer Pfeffer
1 1/2 g (1g)
- Salz
3 g (3g)
- Paprika
2 Prise (1g)
- frischer Basilikum
3 Blätter (2g)
- Thymian, getrocknet
1/8 oz (1g)
- brauner Delikatesssenf
1/2 EL (8g)
- Knoblauchpulver
1 TL (3g)

Geflügelprodukte

- Hähnchenschenkel, ohne Knochen, ohne Haut
1 1/2 lbs (680g)
- Hähnchenschenkel, mit Knochen und Haut, roh
1/3 lbs (151g)

Süßwaren

Gemüse und Gemüseprodukte

- frischer Spinat
1/4 Packung (ca. 170 g) (43g)
 - Tomaten
2 1/3 mittel, ganz ($\varnothing \approx 6,0$ cm) (288g)
 - Rosenkohl
4 oz (113g)
 - Zwiebel
1 1/4 mittel ($\approx 6,4$ cm \varnothing) (139g)
 - Paprika
2 groß (322g)
 - Blumenkohl
1/2 Kopf klein (Durchm. 4") (133g)
 - Frischer Ingwer
1 1/2 EL (9g)
 - Knoblauch
3 Zehe(n) (9g)
 - Römersalat
3/8 Kopf (262g)
 - Karotten
1/4 mittel (15g)
 - Babykarotten
16 mittel (160g)
-

- Honig
1 TL (7g)

Rindfleischprodukte

- Sirloin-Steak, roh
1 lbs (453g)

Hülsenfrüchte und Hülsenfruchtprodukte

- Hummus
4 EL (60g)

Suppen, Saucen und Bratensoßen

- Salsa
3 EL (54g)

Frühstück 1 ↗

An Tag 1 und Tag 2 essen

Frühstückspizza mit Eierkruste

266 kcal ● 17g Protein ● 21g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Pepperoni, halbiert

6 Scheiben (12g)

Italienische Gewürzmischung

2 Prise (1g)

Öl

1 TL (mL)

Tomaten

4 EL, gehackt (45g)

Ei(er)

2 extra groß (112g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Pepperoni, halbiert

12 Scheiben (24g)

Italienische Gewürzmischung

4 Prise (2g)

Öl

2 TL (mL)

Tomaten

1/2 Tasse, gehackt (90g)

Ei(er)

4 extra groß (224g)

1. Eier und Gewürze in einer kleinen Schüssel verquirlen.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen (stellen Sie sicher, dass die Pfanne groß genug für die Menge an Eiern ist) und bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen.
3. Die Eier in die Pfanne gießen und gleichmäßig am Boden verteilen.
4. Die Eier ein paar Minuten garen, bis der Boden anfängt zu stocken.
5. Belag (Tomate, Pepperoni, oder anderes Gemüse) auf die Eimischung geben und weitergaren, bis die Eier durch sind und der Belag erwärmt ist.
6. Servieren.

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.

Eier mit Tomate und Avocado

163 kcal ● 8g Protein ● 12g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

frischer Basilikum, gehackt	Für alle 3 Mahlzeiten:
1 Blätter (1g)	frischer Basilikum, gehackt
Avocados, in Scheiben geschnitten	3 Blätter (2g)
1/4 Avocado(s) (50g)	Avocados, in Scheiben geschnitten
Tomaten	3/4 Avocado(s) (151g)
1 Scheibe(n), dick/groß (ca. 1,3 cm dick) (27g)	Tomaten
schwarzer Pfeffer	3 Scheibe(n), dick/groß (ca. 1,3 cm dick) (81g)
1 Prise (0g)	schwarzer Pfeffer
Ei(er)	3 Prise (0g)
1 groß (50g)	Ei(er)
Salz	3 groß (150g)
1 Prise (0g)	Salz

1. Eier nach Wunsch zubereiten und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Tomatenscheiben auf einem Teller auslegen, mit Avocado und Basilikum belegen und die Eier darübergeben.
3. Servieren.

Frühstück 3 ↗

An Tag 6 und Tag 7 essen

Avocado-Eiersalat-Sandwich

1/2 Sandwich - 281 kcal ● 15g Protein ● 16g Fett ● 14g Kohlenhydrate ● 6g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Ei(er), hartgekocht und gekühlt	Für alle 2 Mahlzeiten:
1 1/2 groß (75g)	Ei(er), hartgekocht und gekühlt
Tomaten, halbiert	3 groß (150g)
3 EL Cherrytomaten (28g)	Tomaten, halbiert
Brot	6 EL Cherrytomaten (56g)
1 Scheibe (32g)	Brot
Avocados	2 Scheibe (64g)
1/4 Avocado(s) (50g)	Avocados
Knoblauchpulver	1/2 Avocado(s) (101g)
2 Prise (1g)	Knoblauchpulver

1. Verwenden Sie gekaufte hartgekochte Eier oder kochen Sie eigene, indem Sie Eier in einen kleinen Topf geben und mit Wasser bedecken. Wasser zum Kochen bringen und 8–10 Minuten weiterkochen. Eier abkühlen lassen und dann schälen.
2. Eier, Avocado, Knoblauch sowie etwas Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen. Mit einer Gabel zerdrücken, bis alles gut vermischt ist.
3. Tomaten dazugeben. Vermischen.
4. Eiersalat zwischen zwei Brotscheiben geben, sodass ein Sandwich entsteht.
5. Servieren.
6. (Hinweis: Reste des Eiersalats können ein oder zwei Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden)

Mittagessen 1 ↗

An Tag 1 und Tag 2 essen

Gerösteter Rosenkohl

58 kcal ● 2g Protein ● 3g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Olivenöl

1/4 EL (mL)

Rosenkohl

2 oz (57g)

schwarzer Pfeffer

1/3 Prise, gemahlen (0g)

Salz

1/2 Prise (0g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Olivenöl

1/2 EL (mL)

Rosenkohl

4 oz (113g)

schwarzer Pfeffer

2/3 Prise, gemahlen (0g)

Salz

1 Prise (1g)

1. Backofen auf 400 °F (200 °C) vorheizen.
2. Rosenkohl vorbereiten: die braunen Enden abschneiden und eventuell gelbe äußere Blätter entfernen.
3. In einer mittelgroßen Schüssel mit Öl, Salz und Pfeffer vermengen, bis alles gleichmäßig bedeckt ist.
4. Auf ein Backblech gleichmäßig verteilen und etwa 30–35 Minuten rösten, bis sie innen zart sind.
Während des Garens gelegentlich das Blech schütteln, damit sie gleichmäßig bräunen.
5. Aus dem Ofen nehmen und servieren.

Einfache Hähnchenschenkel

12 oz - 510 kcal ● 65g Protein ● 28g Fett ● 0g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Öl

1/2 EL (mL)

Hähnchenschenkel, ohne

Knochen, ohne Haut

3/4 lbs (340g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Öl

1 EL (mL)

Hähnchenschenkel, ohne

Knochen, ohne Haut

1 1/2 lbs (680g)

1. Hähnchenschenkel mit Öl, Salz, Pfeffer und gewünschten Gewürzen einreiben.
2. Die Schenkel entweder in einer Pfanne oder Grillpfanne für 4–5 Minuten auf jeder Seite braten, bis sie innen nicht mehr rosa sind, oder den Ofen auf 400°F (200°C) vorheizen und etwa 20 Minuten backen, bis die Kerntemperatur 165°F (74°C) erreicht.
3. Servieren.

Mittagessen 2 ↗

An Tag 3 und Tag 4 essen

Gegrilltes Käse-Sandwich

1/2 Sandwich(s) - 248 kcal ● 11g Protein ● 16g Fett ● 12g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Scheibenkäse

1 Scheibe (je ca. 28 g) (28g)

Butter

1/2 EL (7g)

Brot

1 Scheibe (32g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Scheibenkäse

2 Scheibe (je ca. 28 g) (56g)

Butter

1 EL (14g)

Brot

2 Scheibe (64g)

1. Die Pfanne auf mittlere bis niedrige Hitze vorheizen.
2. Butter auf eine Seite einer Brotscheibe streichen.
3. Die Brotscheibe mit der gebutterten Seite nach unten in die Pfanne legen und Käse darauf legen.
4. Die andere Brotscheibe auf einer Seite buttern und (butter-up) mit der gebutterten Seite nach oben auf den Käse legen.
5. Grillen bis leicht gebräunt, dann wenden. Weitergrillen bis der Käse geschmolzen ist.

Geröstete Mandeln

1/4 Tasse(n) - 222 kcal ● 8g Protein ● 18g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Mandeln

4 EL, ganz (36g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Mandeln

1/2 Tasse, ganz (72g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Mittagessen 3 ↗

An Tag 5 essen

Avocado- und Speck-Eiersalat-Sandwich

328 kcal ● 18g Protein ● 20g Fett ● 14g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Ei(er), hartgekocht und gekühlt

1 1/2 groß (75g)

Brot

1 Scheibe (32g)

Avocados

1/4 Avocado(s) (50g)

Bacon

1 Scheibe(n) (10g)

Knoblauchpulver

4 Prise (2g)

Salz

1 Prise (1g)

1. Verwenden Sie gekaufte hartgekochte Eier oder kochen Sie eigene und lassen Sie sie im Kühlschrank abkühlen.
2. Braten Sie den Speck nach Packungsanweisung. Beiseitelegen.
3. Eier, Avocado, Salz und Knoblauch in einer Schüssel vermengen. Mit einer Gabel zerdrücken, bis alles gut vermischt ist.
4. Speck zerbröseln und dazugeben. Vermischen.
5. Eiersalat zwischen zwei Brotscheiben geben, sodass ein Sandwich entsteht.
6. Servieren.
7. (Hinweis: Reste des Eiersalats können ein oder zwei Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden)

Geröstete Mandeln

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

Ergibt 1/6 Tasse(n)

Mandeln

3 EL, ganz (27g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.



Mittagessen 4 ↗

An Tag 6 und Tag 7 essen

Philly-Cheesesteak-Salat-Wrap

1 Salat-Wrap(s) - 223 kcal ● 16g Protein ● 16g Fett ● 4g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Zwiebel, in Scheiben geschnitten

1/4 mittel (\approx 6,4 cm Ø) (28g)

Paprika, in Streifen geschnitten

1/2 klein (37g)

Sirloin-Steak, roh, in Streifen geschnitten

2 oz (57g)

Öl

1 TL (mL)

Italienische Gewürzmischung

1 Prise (0g)

Provolone

1/2 Scheibe(n) (14g)

Römersalat

1 Blatt innen (6g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Zwiebel, in Scheiben geschnitten

1/2 mittel (\approx 6,4 cm Ø) (55g)

Paprika, in Streifen geschnitten

1 klein (74g)

Sirloin-Steak, roh, in Streifen geschnitten

4 oz (113g)

Öl

2 TL (mL)

Italienische Gewürzmischung

2 Prise (1g)

Provolone

1 Scheibe(n) (28g)

Römersalat

2 Blatt innen (12g)

1. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Das Rindfleisch hinzufügen und 5–10 Minuten braten, bis es gebräunt und durchgegart ist. Das Rindfleisch aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
2. Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und in den verbleibenden Fleischsaften braten, bis das Gemüse weich ist, etwa 10 Minuten.
3. Übrige Flüssigkeit abgießen und das Rindfleisch zurück in die Pfanne geben. Den Käse hinzufügen und umrühren, bis er vollständig geschmolzen ist. Mit italienischen Kräutern und Salz/Pfeffer abschmecken.
4. Die Rindfleischmischung in Salatblätter geben und servieren.

Milch

3/4 Tasse(n) - 112 kcal ● 6g Protein ● 6g Fett ● 9g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Vollmilch

3/4 Tasse(n) (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Vollmilch

1 1/2 Tasse(n) (mL)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Geröstete Mandeln

1/8 Tasse(n) - 111 kcal ● 4g Protein ● 9g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Mandeln
2 EL, ganz (18g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Mandeln
4 EL, ganz (36g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Snacks 1 ↗

An Tag 1 und Tag 2 essen

Avocado-Toast

1 Scheibe(n) - 168 kcal ● 5g Protein ● 9g Fett ● 13g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Avocados, reif, in Scheiben geschnitten
1/4 Avocado(s) (50g)
Brot
1 Scheibe (32g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Avocados, reif, in Scheiben geschnitten
1/2 Avocado(s) (101g)
Brot
2 Scheibe (64g)

1. Brot toasten.
2. Mit reifer Avocado belegen und mit einer Gabel zerdrücken.

Snacks 2 ↗

An Tag 3, Tag 4 und Tag 5 essen

Avocado

176 kcal ● 2g Protein ● 15g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 7g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Zitronensaft

1/2 TL (mL)

Avocados

1/2 Avocado(s) (101g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Zitronensaft

1/2 EL (mL)

Avocados

1 1/2 Avocado(s) (302g)

1. Die Avocado öffnen und das Fruchtfleisch herauslöppeln.
2. Nach Belieben mit Zitronen- oder Limettensaft bestreuen.
3. Servieren und 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 3 Mahlzeiten:

Walnüsse

6 EL, ohne Schale (38g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Snacks 3 ↗

An Tag 6 und Tag 7 essen

Karotten und Hummus

82 kcal ● 3g Protein ● 3g Fett ● 7g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Babykarotten

8 mittel (80g)

Hummus

2 EL (30g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Babykarotten

16 mittel (160g)

Hummus

4 EL (60g)

1. Karotten mit Hummus servieren.

Sonnenblumenkerne

180 kcal ● 9g Protein ● 14g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Sonnenblumenkerne

1 oz (28g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Sonnenblumenkerne

2 oz (57g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Abendessen 1 ↗

An Tag 1 essen

Slow-Cooker-Carnitas

8 oz - 410 kcal ● 40g Protein ● 28g Fett ● 0g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Ergibt 8 oz

Schweineschulter

1/2 lbs (227g)

1. Würze die Schweineschulter mit etwas Salz und Pfeffer.
2. Gib das Schweinefleisch in den Slow Cooker, bedecke ihn und gare es auf niedriger Stufe 6–8 Stunden. Die Zeit kann variieren, daher zwischendurch prüfen. Das Fleisch sollte am Ende leicht zerreißbar sein.
3. Zerreiße das Fleisch mit zwei Gabeln. Servieren.

Cranberry-Spinat-Salat

95 kcal ● 2g Protein ● 6g Fett ● 7g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Romano-Käse, fein geraspelt

3 Prise (1g)

Himbeer-Walnuss-Vinaigrette

2 TL (mL)

frischer Spinat

1/8 Packung (ca. 170 g) (21g)

Walnüsse

2 TL, gehackt (5g)

getrocknete Cranberries

2 TL (7g)

1. Zutaten in einer Schüssel vermengen und servieren.
2. Für Reste können Sie einfach alle Zutaten im Voraus vermengen und in einer Tupperdose im Kühlschrank aufbewahren und dann bei Bedarf servieren und erst beim Essen anrichten.

Abendessen 2 ↗

An Tag 2 essen

Cranberry-Spinat-Salat

95 kcal ● 2g Protein ● 6g Fett ● 7g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Romano-Käse, fein geraspelt

3 Prise (1g)

Himbeer-Walnuss-Vinaigrette

2 TL (mL)

frischer Spinat

1/8 Packung (ca. 170 g) (21g)

Walnüsse

2 TL, gehackt (5g)

getrocknete Cranberries

2 TL (7g)

1. Zutaten in einer Schüssel vermengen und servieren.
2. Für Reste können Sie einfach alle Zutaten im Voraus vermengen und in einer Tupperdose im Kühlschrank aufbewahren und dann bei Bedarf servieren und erst beim Essen anrichten.

Bratwurst-Pfanne

410 kcal ● 17g Protein ● 33g Fett ● 9g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Bratwurst (Schwein), gekocht, in 0,5-Zoll-Scheiben geschnitten

4 oz (113g)

Zwiebel

6 EL, in Scheiben (43g)

Paprika

2 Prise (1g)

Paprika

3/4 Tasse, in Scheiben (69g)

1. Eine große Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Bratwurstschnitten hinzufügen. Abdecken und etwa 5 Minuten braten, bis sie gebräunt sind. Herausnehmen und beiseitestellen.
2. Bis auf 1 Esslöffel Bratfett aus der Pfanne abgießen.
3. Paprika, Zwiebel und Paprika (Gewürz) in die Pfanne geben. Etwa 5 Minuten kochen, dabei häufig umrühren, bis das Gemüse zart ist.
4. Bratwurst wieder in die Pfanne geben und unterrühren.
5. Servieren.

Abendessen 3 ↗

An Tag 3 essen

Gerösteter Blumenkohl

116 kcal ● 3g Protein ● 8g Fett ● 6g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Blumenkohl, in Röschen zerteilt

1/2 Kopf klein (Durchm. 4") (133g)

Thymian, getrocknet

2 Prise, Blätter (0g)

Öl

1/2 EL (mL)

1. Ofen auf 450°F (230°C) vorheizen.
2. Die Blumenkohlröschen mit Öl vermengen. Mit Thymian sowie etwas Salz und Pfeffer würzen. Etwa 20–25 Minuten rösten, bis sie goldbraun sind. Servieren.

Honig-Senf-Hähnchenschenkel mit Haut

5 1/3 oz - 372 kcal ● 34g Protein ● 23g Fett ● 6g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Ergibt 5 1/3 oz

Hähnchenschenkel, mit Knochen und Haut, roh

1/3 lbs (151g)

Salz

2/3 Prise (1g)

Thymian, getrocknet

1/3 TL, gemahlen (0g)

Honig

1 TL (7g)

brauner Delikatesssenf

1/2 EL (8g)

1. Ofen auf 375 F (190 C) vorheizen.
2. Honig, Senf, Thymian und Salz in einer mittelgroßen Schüssel verquirlen. Die Hähnchenschenkel hinzufügen und damit bestreichen.
3. Die Hähnchenschenkel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
4. Hähnchen 40–45 Minuten rösten, bis es durchgegart ist. Vor dem Servieren 4–6 Minuten ruhen lassen.

Abendessen 4 ↗

An Tag 4 essen

Bacon & Ziegenkäse-Salat

454 kcal ● 23g Protein ● 38g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Sonnenblumenkerne

2 TL (8g)

Bacon

2 Scheibe(n) (20g)

Olivenöl

2 TL (mL)

Ziegenkäse

2 oz (57g)

Gemischte Blattsalate

2 Tasse (60g)

1. Bacon nach Packungsanweisung zubereiten und beiseitestellen.
2. In der Zwischenzeit Blattsalate, Sonnenblumenkerne, Ziegenkäse und Olivenöl vermengen.
3. Wenn der Bacon abgekühlt ist, darüber bröseln und servieren.

Heidelbeeren

1/2 Tasse(s) - 47 kcal ● 1g Protein ● 0g Fett ● 9g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Ergibt 1/2 Tasse(s)

Blaubeeren

1/2 Tasse (74g)

1. Heidelbeeren abspülen und servieren.

Abendessen 5 ↗

An Tag 5 und Tag 6 essen

Paprika-Steak-Pfanne

420 kcal ● 36g Protein ● 27g Fett ● 6g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Zwiebel, in Scheiben geschnitten

1/6 mittel ($\approx 6,4 \text{ cm}$ Ø) (21g)

Frischer Ingwer, fein gehackt

3/4 EL (5g)

Paprika, in dünne Scheiben geschnitten

3/4 mittel (89g)

Sirloin-Steak, roh, in dünne Streifen geschnitten

6 oz (170g)

Olivenöl

1 TL (mL)

schwarzer Pfeffer

1 1/2 Prise, gemahlen (0g)

Knoblauch, fein gehackt

1 1/2 Zehe(n) (5g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Zwiebel, in Scheiben geschnitten

3/8 mittel ($\approx 6,4 \text{ cm}$ Ø) (41g)

Frischer Ingwer, fein gehackt

1 1/2 EL (9g)

Paprika, in dünne Scheiben geschnitten

1 1/2 mittel (179g)

Sirloin-Steak, roh, in dünne Streifen geschnitten

3/4 lbs (340g)

Olivenöl

3/4 EL (mL)

schwarzer Pfeffer

3 Prise, gemahlen (1g)

Knoblauch, fein gehackt

3 Zehe(n) (9g)

1. Steakstreifen in eine Schüssel geben und mit Pfeffer bestreuen. Vermengen, bis sie bedeckt sind.
2. Öl in einer Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen und Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch hinzufügen; 3–4 Minuten unter gelegentlichem Rühren anbraten. Auf einen Teller geben.
3. Steak in die Pfanne geben und etwa 2–3 Minuten braten, bis es gebräunt ist.
4. Das Gemüse zurück in die Pfanne geben und noch etwa eine Minute mitgaren.
5. Servieren.

Einfacher Salat mit Tomaten und Karotten

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



Translation missing:
de.for_single_meal

Tomaten, gewürfelt

1/4 mittel, ganz ($\text{Ø} \approx 6,0 \text{ cm}$) (31g)

Römersalat, grob gehackt

1/4 Herzen (125g)

Karotten, in Scheiben geschnitten

1/8 mittel (8g)

Salatdressing

1 TL (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Tomaten, gewürfelt

1/2 mittel, ganz ($\text{Ø} \approx 6,0 \text{ cm}$) (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 darübergeben.

Abendessen 6 ↗

An Tag 7 essen

Käse

1 oz - 114 kcal ● 7g Protein ● 9g Fett ● 1g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Ergibt 1 oz

Käse

1 oz (28g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Schinken-Tacos

3 Schinken-Taco(s) - 356 kcal ● 20g Protein ● 24g Fett ● 7g Kohlenhydrate ● 7g Ballaststoffe



Ergibt 3 Schinken-Taco(s)

Käse

3 EL, geraspelt (21g)

Salsa

3 EL (54g)

Guacamole, abgepackt

6 EL (93g)

Schinkenaufschmitt

3 Scheibe (69g)

1. Alufolie verwenden, um den Schinken in Form einer Taco-Schale zu stützen.
2. Im Ofen ein paar Minuten grillen (Broil), bis er knusprig ist. Sie können zunächst etwas schlaff wirken, härteten aber nach ein paar Minuten Abkühlzeit nach.
3. Guacamole, Salsa und Käse in die Schalen geben.
4. Servieren