

Meal Plan - 60 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 1563 kcal ● 81g Protein (21%) ● 104g Fett (60%) ● 53g Kohlenhydrate (14%) ● 23g Ballaststoffe (6%)

Frühstück

290 kcal, 27g Eiweiß, 14g netto Kohlenhydrate, 14g Fett



Einfache Rühreier
2 Ei(er)- 159 kcal



Hüttenkäse & Fruchtbecher
1 Becher- 131 kcal

Snacks

260 kcal, 5g Eiweiß, 6g netto Kohlenhydrate, 23g Fett



Erdbeeren mit Sahne
153 kcal



Gemischte Nüsse
1/8 Tasse(n)- 109 kcal

Mittagessen

535 kcal, 12g Eiweiß, 5g netto Kohlenhydrate, 47g Fett



Avocado
176 kcal



Pekannüsse
1/4 Tasse- 183 kcal



Käse- und Guacamole-Tacos
1 Taco(s)- 175 kcal

Abendessen

480 kcal, 38g Eiweiß, 28g netto Kohlenhydrate, 19g Fett



Gemischtes Gemüse
1 3/4 Tasse(n)- 170 kcal



Schweinekoteletts mit Chipotle-Honig
309 kcal

Day 2 1496 kcal ● 96g Protein (26%) ● 92g Fett (56%) ● 54g Kohlenhydrate (14%) ● 16g Ballaststoffe (4%)

Frühstück

290 kcal, 27g Eiweiß, 14g netto Kohlenhydrate, 14g Fett



Einfache Rühreier
2 Ei(er)- 159 kcal



Hüttenkäse & Fruchtbecher
1 Becher- 131 kcal

Snacks

260 kcal, 5g Eiweiß, 6g netto Kohlenhydrate, 23g Fett



Erdbeeren mit Sahne
153 kcal



Gemischte Nüsse
1/8 Tasse(n)- 109 kcal

Mittagessen

465 kcal, 27g Eiweiß, 6g netto Kohlenhydrate, 35g Fett



Käse
2 oz- 229 kcal



Schinken-Tacos
2 Schinken-Taco(s)- 237 kcal

Abendessen

480 kcal, 38g Eiweiß, 28g netto Kohlenhydrate, 19g Fett



Gemischtes Gemüse
1 3/4 Tasse(n)- 170 kcal



Schweinekoteletts mit Chipotle-Honig
309 kcal

Day 3 1521 kcal ● 91g Protein (24%) ● 97g Fett (58%) ● 55g Kohlenhydrate (15%) ● 15g Ballaststoffe (4%)

Frühstück

290 kcal, 27g Eiweiß, 14g netto Kohlenhydrate, 14g Fett



Einfache Rühreier
2 Ei(er)- 159 kcal



Hüttenkäse & Fruchtbecher
1 Becher- 131 kcal

Snacks

260 kcal, 5g Eiweiß, 6g netto Kohlenhydrate, 23g Fett



Erdbeeren mit Sahne
153 kcal



Gemischte Nüsse
1/8 Tasse(n)- 109 kcal

Mittagessen

455 kcal, 27g Eiweiß, 16g netto Kohlenhydrate, 28g Fett



Erdbeeren
1 1/4 Tasse(n)- 65 kcal



Truthahn-Avocado-Salatblatt-Wrap
1 Wrap(s)- 390 kcal

Abendessen

515 kcal, 33g Eiweiß, 20g netto Kohlenhydrate, 32g Fett



Nektarine
1 Nektarine(n)- 70 kcal



Philly-Cheesesteak-Salat-Wrap
2 Salat-Wrap(s)- 445 kcal

Day 4 1506 kcal ● 131g Protein (35%) ● 77g Fett (46%) ● 53g Kohlenhydrate (14%) ● 19g Ballaststoffe (5%)

Frühstück

255 kcal, 17g Eiweiß, 5g netto Kohlenhydrate, 18g Fett



Rührei mit Gemüse und Speck
256 kcal

Snacks

185 kcal, 14g Eiweiß, 6g netto Kohlenhydrate, 11g Fett



Kirschtomaten
6 Kirschtomaten- 21 kcal



Käse-Stick
2 Stück- 165 kcal

Mittagessen

510 kcal, 33g Eiweiß, 6g netto Kohlenhydrate, 34g Fett



Buffalo-Drumsticks
5 1/3 oz- 311 kcal



Knoblauch-Collard Greens
199 kcal

Abendessen

555 kcal, 67g Eiweiß, 37g netto Kohlenhydrate, 13g Fett



Linsen
174 kcal



Teriyaki-Hähnchen
8 oz- 380 kcal

Day 5 1477 kcal ● 119g Protein (32%) ● 84g Fett (51%) ● 46g Kohlenhydrate (12%) ● 15g Ballaststoffe (4%)

Frühstück

255 kcal, 17g Eiweiß, 5g netto Kohlenhydrate, 18g Fett



Rührei mit Gemüse und Speck

256 kcal

Snacks

185 kcal, 14g Eiweiß, 6g netto Kohlenhydrate, 11g Fett



Kirschtomaten

6 Kirschtomaten- 21 kcal



Käse-Stick

2 Stück- 165 kcal

Mittagessen

500 kcal, 23g Eiweiß, 4g netto Kohlenhydrate, 41g Fett



BLT im Salatblatt

1 Sandwich(es)- 259 kcal



Sonnenblumenkerne

240 kcal

Abendessen

535 kcal, 65g Eiweiß, 31g netto Kohlenhydrate, 13g Fett



Linsen

174 kcal



Southwest-Hähnchen

8 Unze(n)- 362 kcal

Day 6 1483 kcal ● 81g Protein (22%) ● 108g Fett (66%) ● 31g Kohlenhydrate (8%) ● 16g Ballaststoffe (4%)

Frühstück

335 kcal, 7g Eiweiß, 14g netto Kohlenhydrate, 25g Fett



Walnüsse

1/4 Tasse(n)- 175 kcal



Dunkle Schokolade

2 Quadrat(e)- 120 kcal



Kirschtomaten

12 Kirschtomaten- 42 kcal

Mittagessen

500 kcal, 23g Eiweiß, 4g netto Kohlenhydrate, 41g Fett



BLT im Salatblatt

1 Sandwich(es)- 259 kcal



Sonnenblumenkerne

240 kcal

Snacks

150 kcal, 13g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 10g Fett



Gekochte Eier

2 Ei(s)- 139 kcal



Selleriestangen

2 Selleriestange- 13 kcal

Abendessen

495 kcal, 38g Eiweiß, 10g netto Kohlenhydrate, 32g Fett



Gemischtes Gemüse

3/4 Tasse(n)- 73 kcal



Steak-Bites

6 Unze(n)- 422 kcal

Day 7 1478 kcal ● 113g Protein (30%) ● 86g Fett (52%) ● 50g Kohlenhydrate (14%) ● 14g Ballaststoffe (4%)

Frühstück

335 kcal, 7g Eiweiß, 14g netto Kohlenhydrate, 25g Fett



Walnüsse

1/4 Tasse(n)- 175 kcal



Dunkle Schokolade

2 Quadrat(e)- 120 kcal



Kirschtomaten

12 Kirschtomaten- 42 kcal

Snacks

150 kcal, 13g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 10g Fett



Gekochte Eier

2 Ei(s)- 139 kcal



Selleriestangen

2 Selleriestange- 13 kcal

Mittagessen

495 kcal, 54g Eiweiß, 24g netto Kohlenhydrate, 19g Fett



Geröstete Kartoffeln

178 kcal



Hähnchenbrust mit Balsamico

8 oz- 316 kcal

Abendessen

495 kcal, 38g Eiweiß, 10g netto Kohlenhydrate, 32g Fett



Gemischtes Gemüse

3/4 Tasse(n)- 73 kcal



Steak-Bites

6 Unze(n)- 422 kcal

Milch- und Eierprodukte

- Schlagsahne
1/2 Tasse (mL)
- Ghee
2 TL (9g)
- Ei(er)
14 groß (700g)
- Cheddar
4 EL, gerieben (28g)
- Käse
2 3/4 oz (78g)
- Provolone
1 Scheibe(n) (28g)
- Scheibenkäse
1 Scheibe (je ca. 20–22 g) (21g)
- Käsestange
4 Stange (112g)
- Butter
3/4 EL (11g)

Obst und Fruchtsäfte

- Erdbeeren
5/6 Pint (305g)
- Zitronensaft
1/2 TL (mL)
- Avocados
3/4 Avocado(s) (151g)
- Nektarine
1 mittel (≈6,4 cm Ø) (142g)

Nuss- und Samenprodukte

- Gemischte Nüsse
6 EL (50g)
- Pekannüsse
4 EL, Hälften (25g)
- Sonnenblumenkerne
2 2/3 oz (76g)
- Walnüsse
1/2 Tasse, ohne Schale (50g)

Gemüse und Gemüseprodukte

- gemischtes Tiefkühlgemüse
5 Tasse (675g)
- Zwiebel
7/8 mittel (≈6,4 cm Ø) (95g)
- Paprika
2 groß (342g)

Fette und Öle

- Öl
2 1/2 oz (mL)
- Mayonnaise
3 EL (mL)
- Olivenöl
2 TL (mL)
- Balsamico-Vinaigrette
2 EL (mL)

Getränke

- Wasser
1/8 Gallon (mL)

Gewürze und Kräuter

- Chipotle-Gewürz
4 Prise (1g)
- Salz
1/2 TL (3g)
- schwarzer Pfeffer
1 Prise, gemahlen (0g)
- Taco-Gewürzmischung
1/2 EL (4g)
- Zwiebelpulver
1/4 Prise (0g)
- Knoblauchpulver
1/2 Prise (0g)

Süßwaren

- Honig
2 TL (14g)
- Zartbitterschokolade, 70–85 %
4 Quadrat(e) (40g)

Schweinefleischprodukte

- Schweinelendenkoteletts, ohne Knochen, roh
10 oz (283g)
- Bacon
8 Scheibe(n) (80g)

Andere

- Hüttenkäse & Fruchtbecher
3 Becher (510g)
- Guacamole, abgepackt
6 EL (93g)

- Römersalat
1/8 Kopf (40g)
- Tomaten
6 mittel, ganz ($\varnothing \approx 6,0$ cm) (732g)
- Knoblauch
3 1/2 Zehe(n) (10g)
- Grünkohl (Collard Greens)
10 oz (284g)
- Gewürzgurken
2 Spieß (70g)
- Eisbergsalat
4 Scheibe(n) (140g)
- Sellerie, roh
4 Stiel, mittel (19–20 cm) (160g)
- rote Kartoffeln
3/4 Kartoffel mittel (Durchm. 2,25–3,25") (160g)

- Italienische Gewürzmischung
4 Prise (2g)
- Teriyaki-Soße
4 EL (mL)
- Hähnchenschenkel, mit Haut
1/3 lbs (151g)

Suppen, Saucen und Bratensoßen

- Salsa
2 EL (36g)
- Frank's RedHot Sauce
1 EL (mL)

Würste und Aufschnitt

- Schinkenaufschnitt
2 Scheibe (46g)
- Putenaufschnitt
4 oz (113g)

Rindfleischprodukte

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

Hülsenfrüchte und Hülsenfruchtprodukte

- Linsen, roh
1/2 Tasse (96g)

Geflügelprodukte

- Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh
1 1/2 lbs (675g)
-

Frühstück 1 ↗

An Tag 1, Tag 2 und Tag 3 essen

Einfache Rühreier

2 Ei(er) - 159 kcal ● 13g Protein ● 12g Fett ● 1g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Ei(er)
2 groß (100g)
Öl
1/2 TL (mL)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Ei(er)
6 groß (300g)
Öl
1/2 EL (mL)

1. Eier in einer mittelgroßen Schüssel verquirlen, bis sie vermischt sind.
2. Öl in einer großen beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, bis es heiß ist.
3. Eimischung hineingießen.
4. Sobald die Eier zu stocken beginnen, mit einem Pfannenwender rühren.
5. Vorgang wiederholen (ohne ständig zu rühren), bis die Eier eingedickt sind und keine flüssigen Stellen mehr vorhanden sind. Mit Salz/Pfeffer würzen.

Hüttenkäse & Fruchtbecher

1 Becher - 131 kcal ● 14g Protein ● 3g Fett ● 13g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Hüttenkäse & Fruchtbecher
1 Becher (170g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Hüttenkäse & Fruchtbecher
3 Becher (510g)

1. Hüttenkäse und Fruchtanteile im Becher vermischen und servieren.

Frühstück 2 ↗

An Tag 4 und Tag 5 essen

Rührei mit Gemüse und Speck

256 kcal ● 17g Protein ● 18g Fett ● 5g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Bacon, gekocht und gehackt

1 Scheibe(n) (10g)

Paprika

1/2 Tasse, gehackt (75g)

Ei(er)

2 groß (100g)

Olivenöl

1 TL (mL)

Zwiebel

2 EL, gehackt (20g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Bacon, gekocht und gehackt

2 Scheibe(n) (20g)

Paprika

1 Tasse, gehackt (149g)

Ei(er)

4 groß (200g)

Olivenöl

2 TL (mL)

Zwiebel

4 EL, gehackt (40g)

1. Eier mit Zwiebeln, Paprika, Speck sowie etwas Salz und Pfeffer in einer mittelgroßen Schüssel verquirlen, bis alles verbunden ist.
2. Öl in einer großen Antihaft-Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, bis es heiß ist.
3. Eimischung hineingeben.
4. Wenn die Eier zu stocken beginnen, rühren und zu Rührei verarbeiten.
5. Wiederholen (nicht ständig rühren), bis die Eier fest sind und keine flüssige Masse mehr vorhanden ist.

Frühstück 3 ↗

An Tag 6 und Tag 7 essen

Walnüsse

1/4 Tasse(n) - 175 kcal ● 4g Protein ● 16g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Walnüsse

4 EL, ohne Schale (25g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Walnüsse

1/2 Tasse, ohne Schale (50g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Dunkle Schokolade

2 Quadrat(e) - 120 kcal ● 2g Protein ● 9g Fett ● 7g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Zartbitterschokolade, 70–85 %
2 Quadrat(e) (20g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Zartbitterschokolade, 70–85 %
4 Quadrat(e) (40g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

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 1 ↗

An Tag 1 essen

Avocado

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



Zitronensaft

1/2 TL (mL)

Avocados

1/2 Avocado(s) (101g)

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

Pekannüsse

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



Ergibt 1/4 Tasse

Pekannüsse

4 EL, Hälften (25g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Käse- und Guacamole-Tacos

1 Taco(s) - 175 kcal ● 8g Protein ● 14g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Ergibt 1 Taco(s)

Guacamole, abgepackt

2 EL (31g)

Cheddar

4 EL, gerieben (28g)

1. Eine kleine Antihaft-Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und mit Antihaftspray einsprühen.
2. Den Käse (je 1/4 Tasse pro Taco) in die Pfanne in kreisrunden Portionen streuen.
3. Den Käse etwa eine Minute braten. Die Ränder sollten knusprig sein, während die Mitte noch blubbert und weich ist. Mit einem Spatel den Käse auf einen Teller heben.
4. Schnell die Guacamole in die Mitte geben und den Käse vorsichtig zusammenklappen, bevor er hart wird, sodass eine Taco-Schale entsteht.
5. Servieren.

Mittagessen 2 ↗

An Tag 2 essen

Käse

2 oz - 229 kcal ● 13g Protein ● 19g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Ergibt 2 oz

Käse

2 oz (57g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Schinken-Tacos

2 Schinken-Taco(s) - 237 kcal ● 14g Protein ● 16g Fett ● 4g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Ergibt 2 Schinken-Taco(s)

Käse

2 EL, geraspelt (14g)

Salsa

2 EL (36g)

Guacamole, abgepackt

4 EL (62g)

Schinkenaufschmitt

2 Scheibe (46g)

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, hären aber nach ein paar Minuten Abkühlzeit nach.
3. Guacamole, Salsa und Käse in die Schalen geben.
4. Servieren

Mittagessen 3 ↗

An Tag 3 essen

Erdbeeren

1 1/4 Tasse(n) - 65 kcal ● 1g Protein ● 1g Fett ● 10g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Ergibt 1 1/4 Tasse(n)

Erdbeeren

1 1/4 Tasse, ganz (180g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Truthahn-Avocado-Salatblatt-Wrap

1 Wrap(s) - 390 kcal ● 25g Protein ● 28g Fett ● 6g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Ergibt 1 Wrap(s)

Avocados, in Scheiben geschnitten

1/4 Avocado(s) (50g)

Mayonnaise

1 EL (mL)

Scheibenkäse

1 Scheibe (je ca. 20–22 g) (21g)

Tomaten

2 Scheibe, mittel (\approx 0,6 cm dick) (40g)

Römersalat

1 Blatt außen (28g)

Putenaufschmitt

4 oz (113g)

1. Mayonnaise auf die Innenseite des Salatblatts streichen.
2. Truthahn, Avocado, Käse und Tomate auf die Mayonnaise legen.
3. Das Salatblatt einwickeln. Servieren.

Mittagessen 4 ↗

An Tag 4 essen

Buffalo-Drumsticks

5 1/3 oz - 311 kcal ● 24g Protein ● 24g Fett ● 0g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Ergibt 5 1/3 oz

Hähnchenschenkel, mit Haut

1/3 lbs (151g)

schwarzer Pfeffer

2/3 Prise, gemahlen (0g)

Salz

2/3 Prise (1g)

Öl

1/2 TL (mL)

Frank's RedHot Sauce

2 2/3 TL (mL)

1. (Hinweis: Für Paleo-Essende empfehlen wir Frank's Original Red Hot Sauce, da sie aus natürlichen Zutaten besteht, aber jede scharfe Sauce funktioniert.)
2. Ofen auf 200 °C (400 °F) vorheizen.
3. Keulen auf ein großes Backblech legen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Etwa 1 Stunde im Ofen garen, bis die Kerntemperatur 75 °C (165 °F) erreicht.
5. Wenn das Hähnchen fast fertig ist, die scharfe Sauce und das Öl Ihrer Wahl in einem Topf erhitzen und verrühren.
6. Die fertigen Keulen aus dem Ofen nehmen und mit der Sauce vermengen, bis sie bedeckt sind.
7. Servieren.

Knoblauch-Collard Greens

199 kcal ● 9g Protein ● 11g Fett ● 6g Kohlenhydrate ● 12g Ballaststoffe



Knoblauch, fein gehackt
2 Zehe(n) (6g)
Salz
1 1/4 Prise (1g)
Öl
2 TL (mL)
Grünkohl (Collard Greens)
10 oz (284g)

1. Die Collards abspülen, trocken tupfen, die Stiele entfernen und die Blätter grob hacken.
2. Das Öl Ihrer Wahl in einer Pfanne bei mittlerer bis niedriger Hitze erhitzen. Sobald das Öl warm ist (etwa 1 Minute), den Knoblauch hinzufügen und etwa 1–2 Minuten anbraten, bis er duftet.
3. Die Collards zugeben und 4–6 Minuten unter häufigem Rühren weich dünsten, bis sie hellgrün und zart sind (nicht zu dunkel werden lassen, da dies den Geschmack beeinträchtigt).
4. Mit Salz abschmecken und servieren.

Mittagessen 5 ↗

An Tag 5 und Tag 6 essen

BLT im Salatblatt

1 Sandwich(es) - 259 kcal ● 11g Protein ● 23g Fett ● 1g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Gewürzgurken
1 Spieß (35g)
Tomaten
2 Scheibe, mittel (\approx 0,6 cm dick)
(40g)
Mayonnaise
1 EL (mL)
Bacon
3 Scheibe(n) (30g)
Eisbergsalat
2 Scheibe(n) (70g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Gewürzgurken
2 Spieß (70g)
Tomaten
4 Scheibe, mittel (\approx 0,6 cm dick)
(80g)
Mayonnaise
2 EL (mL)
Bacon
6 Scheibe(n) (60g)
Eisbergsalat
4 Scheibe(n) (140g)

1. Bacon nach Packungsanweisung zubereiten.
2. In der Zwischenzeit an zwei Seiten des Eisbergsalats jeweils eine abgerundete Kante abschneiden, sodass zwei Teile des „Brötchens“ entstehen.
3. Mayonnaise auf der oberen Eisberg-Scheibe verteilen.
4. Gekochten Bacon, Tomaten und Gewürzgurken auf die untere Eisberg-Scheibe legen und mit der anderen Scheibe abdecken.

Sonnenblumenkerne

240 kcal ● 11g Protein ● 19g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Sonnenblumenkerne
1 1/3 oz (38g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Sonnenblumenkerne
2 2/3 oz (76g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Mittagessen 6 ↗

An Tag 7 essen

Geröstete Kartoffeln

178 kcal ● 3g Protein ● 7g Fett ● 23g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



rote Kartoffeln, gewürfelt
3/4 Kartoffel mittel (Durchm. 2,25–3,25") (160g)
Zwiebelpulver
1/4 Prise (0g)
schwarzer Pfeffer
1/4 Prise, gemahlen (0g)
Knoblauchpulver
1/2 Prise (0g)
Salz
1 1/2 Prise (1g)
Öl
1/2 EL (mL)

1. Den Ofen auf 450°F (230°C) vorheizen.
2. In einer großen Schüssel die Kartoffeln mit Öl und Gewürzen vermengen. Die Kartoffeln gleichmäßig in einer vorbereiteten Backform verteilen.
3. 25–30 Minuten backen, oder bis die Kartoffeln zart sind. Nach etwa 15 Minuten einmal umrühren, damit sie rundherum bräunen.
4. Warm servieren.

Hähnchenbrust mit Balsamico

8 oz - 316 kcal ● 51g Protein ● 12g Fett ● 1g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Ergibt 8 oz

Italienische Gewürzmischung

2 Prise (1g)

Öl

1 TL (mL)

Balsamico-Vinaigrette

2 EL (mL)

Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh

1/2 lbs (227g)

1. In einem verschließbaren Beutel Hähnchen, Balsamico-Vinaigrette und italienische Gewürze geben. Hähnchen mindestens 10 Minuten oder bis zu über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.
2. Öl in einer Grillpfanne oder Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Hähnchen aus der Marinade nehmen (Marinade verwerfen) und in die Pfanne legen. Je nach Dicke etwa 5–10 Minuten pro Seite garen, bis das Innere nicht mehr rosa ist. Servieren.

Snacks 1 ↗

An Tag 1, Tag 2 und Tag 3 essen

Erdbeeren mit Sahne

153 kcal ● 1g Protein ● 14g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Schlagsahne

2 2/3 EL (mL)

Erdbeeren

4 EL, in Scheiben (42g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Schlagsahne

1/2 Tasse (mL)

Erdbeeren

3/4 Tasse, in Scheiben (125g)

1. Die Erdbeeren in eine Schüssel geben und die Sahne darüber gießen. Wenn gewünscht, kann die Sahne vorher geschlagen werden.

Gemischte Nüsse

1/8 Tasse(n) - 109 kcal ● 3g Protein ● 9g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Gemischte Nüsse
2 EL (17g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Gemischte Nüsse
6 EL (50g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Snacks 2 ↗

An Tag 4 und Tag 5 essen

Kirschtomaten

6 Kirschtomaten - 21 kcal ● 1g Protein ● 0g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Tomaten
6 Kirschtomaten (102g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Tomaten
12 Kirschtomaten (204g)

1. Tomaten abspülen, Stiele entfernen und servieren.

Käse-Stick

2 Stück - 165 kcal ● 13g Protein ● 11g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Käsestange
2 Stange (56g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Käsestange
4 Stange (112g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Snacks 3 ↗

An Tag 6 und Tag 7 essen

Gekochte Eier

2 Ei(s) - 139 kcal ● 13g Protein ● 10g Fett ● 1g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Ei(er)
2 groß (100g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Ei(er)
4 groß (200g)

1. Hinweis: Vorgekochte Eier sind in vielen Supermärkten erhältlich, aber Sie können sie auch selbst aus rohen Eiern wie unten beschrieben zubereiten.
2. Die Eier in einen kleinen Topf geben und mit Wasser bedecken.
3. Das Wasser zum Kochen bringen und weiterkochen, bis die Eier die gewünschte Garstufe erreicht haben. Typischerweise 6–7 Minuten ab dem Kochpunkt für weichgekochte Eier und 8–10 Minuten für hartgekochte Eier.
4. Die Eier pellen, nach Geschmack würzen (Salz, Pfeffer, Sriracha sind gut) und essen.

Selleriestangen

2 Selleriestange - 13 kcal ● 1g Protein ● 0g Fett ● 1g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Sellerie, roh
2 Stiel, mittel (19–20 cm) (80g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Sellerie, roh
4 Stiel, mittel (19–20 cm) (160g)

1. Sellerie in Stangen schneiden und servieren.

Abendessen 1 ↗

An Tag 1 und Tag 2 essen

Gemischtes Gemüse

1 3/4 Tasse(n) - 170 kcal ● 8g Protein ● 1g Fett ● 22g Kohlenhydrate ● 9g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

gemischtes Tiefkühlgemüse

1 3/4 Tasse (236g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

gemischtes Tiefkühlgemüse

3 1/2 Tasse (473g)

Schweinekoteletts mit Chipotle-Honig

309 kcal ● 31g Protein ● 18g Fett ● 6g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Öl

1 TL (mL)

Wasser

1/2 EL (mL)

Chipotle-Gewürz

2 Prise (1g)

Honig

1 TL (7g)

Schweinelendenkoteletts, ohne

Knochen, roh

5 oz (142g)

Ghee

1 TL (5g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Öl

2 TL (mL)

Wasser

1 EL (mL)

Chipotle-Gewürz

4 Prise (1g)

Honig

2 TL (14g)

Schweinelendenkoteletts, ohne

Knochen, roh

10 oz (283g)

Ghee

2 TL (9g)

1. Tupfe die Schweinekoteletts trocken und würze sie mit etwas Salz und Pfeffer.
2. Erhitze Öl in einer Pfanne bei mittelhoher Hitze. Gib die Koteletts dazu und brate sie 4–5 Minuten pro Seite, bis sie gebräunt und durchgegart sind. Auf einen Teller geben und beiseitestellen.
3. Gib Honig, Chipotle-Gewürz und Wasser in dieselbe Pfanne. Kratze Bratrückstände vom Pfannenboden und koch, bis die Sauce leicht eindickt, 1–2 Minuten. Hitze ausschalten und Ghee einrühren.
4. Schneide die Koteletts und serviere sie mit der Chipotle-Honig-Sauce.

Abendessen 2 ↗

An Tag 3 essen

Nektarine

1 Nektarine(n) - 70 kcal ● 2g Protein ● 1g Fett ● 13g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Ergibt 1 Nektarine(n)

Nektarine, entkernt

1 mittel ($\approx 6,4 \text{ cm Ø}$) (142g)

1. Nektarinenkern entfernen, in Scheiben schneiden und servieren.

Philly-Cheesesteak-Salat-Wrap

2 Salat-Wrap(s) - 445 kcal ● 32g Protein ● 31g Fett ● 7g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Ergibt 2 Salat-Wrap(s)

Zwiebel, in Scheiben geschnitten

1/2 mittel ($\approx 6,4 \text{ cm Ø}$) (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 Fleischsäften 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.

Abendessen 3 ↗

An Tag 4 essen

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.

Teriyaki-Hähnchen

8 oz - 380 kcal ● 55g Protein ● 13g Fett ● 11g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Ergibt 8 oz

Teriyaki-Soße

4 EL (mL)

Öl

1/2 EL (mL)

Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh, gewürfelt

1/2 lbs (224g)

1. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Gewürfeltes Hähnchen hinzufügen und gelegentlich umrühren, bis es vollständig gegart ist, etwa 8–10 Minuten.
2. Teriyakisauce einrühren und 1–2 Minuten erhitzen, bis alles durchgewärmt ist. Servieren.

Abendessen 4 ↗

An Tag 5 essen

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.

Southwest-Hähnchen

8 Unze(n) - 362 kcal ● 53g Protein ● 13g Fett ● 6g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Ergibt 8 Unze(n)

Paprika, in Streifen geschnitten

1 mittel (119g)

Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh

1/2 lbs (224g)

Käse

1 EL, geraspelt (7g)

Taco-Gewürzmischung

1/2 EL (4g)

Öl

1 TL (mL)

1. Taco-Gewürz gleichmäßig auf allen Seiten des Hähnchens einreiben.
2. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen.
3. Hähnchen in die Pfanne geben und etwa 6–10 Minuten pro Seite braten oder bis es vollständig durchgegart ist. Herausnehmen und beiseitestellen.
4. Die in Scheiben geschnittenen Paprika in die Pfanne geben und etwa 5 Minuten kochen, bis sie weich sind.
5. Paprika und Hähnchen anrichten, Käse darüber streuen und servieren.

Abendessen 5 ↗

An Tag 6 und Tag 7 essen

Gemischtes Gemüse

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



Translation missing:
de.for_single_meal

gemischtes Tiefkühlgemüse

3/4 Tasse (101g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

gemischtes Tiefkühlgemüse

1 1/2 Tasse (203g)

Steak-Bites

6 Unze(n) - 422 kcal ● 35g Protein ● 31g Fett ● 1g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Butter, bei Raumtemperatur

1 TL (5g)

Knoblauch, gewürfelt

3/4 Zehe(n) (2g)

Öl

1 TL (mL)

Sirloin-Steak, roh

6 oz (170g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Butter, bei Raumtemperatur

3/4 EL (11g)

Knoblauch, gewürfelt

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

Öl

3/4 EL (mL)

Sirloin-Steak, roh

3/4 lbs (340g)

1. In einer kleinen Schüssel Butter und Knoblauch zusammenmischen, bis eine cremige Masse entsteht. Beiseitestellen.
2. Steak in ca. 2,5 cm große Würfel schneiden und mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen.
3. Pfanne mit Öl erhitzen. Sobald sie heiß ist, Steakwürfel hinzufügen und etwa 3 Minuten ohne Rühren braten, damit sie eine Kruste bekommen. Dann umrühren und weitere 3–5 Minuten braten, bis das Steak nach Wunsch gegart ist.
4. Wenn das Steak fast fertig ist, die Hitze reduzieren und die Knoblauchbutter hinzufügen. Schmelzen lassen und umrühren, sodass das Steak damit überzogen wird. Servieren.