

Meal Plan - 1300-Kalorien-Paleo-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 1313 kcal ● 93g Protein (28%) ● 60g Fett (41%) ● 81g Kohlenhydrate (25%) ● 20g Ballaststoffe (6%)

Frühstück

195 kcal, 15g Eiweiß, 21g netto Kohlenhydrate, 4g Fett



Erdbeer-Bananen-Protein-Smoothie
1/2 Smoothie(s)- 194 kcal

Snacks

215 kcal, 10g Eiweiß, 7g netto Kohlenhydrate, 15g Fett



Skillet Blumenkohl-Tots
213 kcal

Mittagessen

445 kcal, 26g Eiweiß, 16g netto Kohlenhydrate, 28g Fett



Gerösteter Blumenkohl
231 kcal



Hähnchenschenkel mit Honig-Senf
1/2 oz- 214 kcal

Abendessen

460 kcal, 43g Eiweiß, 36g netto Kohlenhydrate, 13g Fett



Süßkartoffelpalten
130 kcal



Süßkartoffelpüree
92 kcal



Curry-Pork-Chops
1 Kotelett(s)- 239 kcal

Day 2 1313 kcal ● 93g Protein (28%) ● 60g Fett (41%) ● 81g Kohlenhydrate (25%) ● 20g Ballaststoffe (6%)

Frühstück

195 kcal, 15g Eiweiß, 21g netto Kohlenhydrate, 4g Fett



Erdbeer-Bananen-Protein-Smoothie
1/2 Smoothie(s)- 194 kcal

Snacks

215 kcal, 10g Eiweiß, 7g netto Kohlenhydrate, 15g Fett



Skillet Blumenkohl-Tots
213 kcal

Mittagessen

445 kcal, 26g Eiweiß, 16g netto Kohlenhydrate, 28g Fett



Gerösteter Blumenkohl
231 kcal



Hähnchenschenkel mit Honig-Senf
1/2 oz- 214 kcal

Abendessen

460 kcal, 43g Eiweiß, 36g netto Kohlenhydrate, 13g Fett



Süßkartoffelpalten
130 kcal



Süßkartoffelpüree
92 kcal



Curry-Pork-Chops
1 Kotelett(s)- 239 kcal

Day 3 1281 kcal ● 118g Protein (37%) ● 57g Fett (40%) ● 59g Kohlenhydrate (18%) ● 15g Ballaststoffe (5%)

Frühstück

190 kcal, 1g Eiweiß, 21g netto Kohlenhydrate, 11g Fett



[Kochbananen-Chips](#)
188 kcal

Mittagessen

430 kcal, 42g Eiweiß, 22g netto Kohlenhydrate, 17g Fett



[Im Ofen gebackenes Hähnchen mit Tomaten und Oliven](#)
6 oz- 300 kcal



[Süßkartoffelpalten](#)
130 kcal

Snacks

130 kcal, 20g Eiweiß, 3g netto Kohlenhydrate, 4g Fett



[Schinken-Chips mit Salsa](#)
5 Scheiben- 131 kcal

Abendessen

535 kcal, 55g Eiweiß, 13g netto Kohlenhydrate, 26g Fett



[Mit Olivenöl beträufelte grüne Bohnen](#)
217 kcal



[Hähnchenbrust mit Balsamico](#)
8 oz- 316 kcal

Day 4 1281 kcal ● 118g Protein (37%) ● 57g Fett (40%) ● 59g Kohlenhydrate (18%) ● 15g Ballaststoffe (5%)

Frühstück

190 kcal, 1g Eiweiß, 21g netto Kohlenhydrate, 11g Fett



[Kochbananen-Chips](#)
188 kcal

Mittagessen

430 kcal, 42g Eiweiß, 22g netto Kohlenhydrate, 17g Fett



[Im Ofen gebackenes Hähnchen mit Tomaten und Oliven](#)
6 oz- 300 kcal



[Süßkartoffelpalten](#)
130 kcal

Snacks

130 kcal, 20g Eiweiß, 3g netto Kohlenhydrate, 4g Fett



[Schinken-Chips mit Salsa](#)
5 Scheiben- 131 kcal

Abendessen

535 kcal, 55g Eiweiß, 13g netto Kohlenhydrate, 26g Fett



[Mit Olivenöl beträufelte grüne Bohnen](#)
217 kcal



[Hähnchenbrust mit Balsamico](#)
8 oz- 316 kcal

Day 5 1293 kcal ● 110g Protein (34%) ● 63g Fett (44%) ● 47g Kohlenhydrate (15%) ● 24g Ballaststoffe (7%)

Frühstück

225 kcal, 11g Eiweiß, 7g netto Kohlenhydrate, 15g Fett



Süßkartoffel-Frühstückspfanne

226 kcal

Snacks

205 kcal, 13g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 15g Fett



Mandel-Proteinbällchen

1 Bällchen- 135 kcal



Gekochte Eier

1 Ei(s)- 69 kcal

Mittagessen

405 kcal, 52g Eiweiß, 4g netto Kohlenhydrate, 19g Fett



Mit Olivenöl beträufelte grüne Bohnen

72 kcal



In der Pfanne gebratener Tilapia

9 oz- 335 kcal

Abendessen

455 kcal, 34g Eiweiß, 34g netto Kohlenhydrate, 14g Fett



Einfacher Salat mit Tomaten und Karotten

147 kcal



Englischer Scouse-Eintopf

309 kcal

Day 6 1307 kcal ● 110g Protein (34%) ● 60g Fett (41%) ● 56g Kohlenhydrate (17%) ● 26g Ballaststoffe (8%)

Frühstück

225 kcal, 11g Eiweiß, 7g netto Kohlenhydrate, 15g Fett



Süßkartoffel-Frühstückspfanne

226 kcal

Snacks

205 kcal, 13g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 15g Fett



Mandel-Proteinbällchen

1 Bällchen- 135 kcal



Gekochte Eier

1 Ei(s)- 69 kcal

Mittagessen

420 kcal, 52g Eiweiß, 13g netto Kohlenhydrate, 16g Fett



Mariniertes Hähnchenbrustfilet

8 oz- 283 kcal



Karotten-Pommes

138 kcal

Abendessen

455 kcal, 34g Eiweiß, 34g netto Kohlenhydrate, 14g Fett



Einfacher Salat mit Tomaten und Karotten

147 kcal



Englischer Scouse-Eintopf

309 kcal

Day 7 1322 kcal ● 114g Protein (35%) ● 72g Fett (49%) ● 35g Kohlenhydrate (11%) ● 18g Ballaststoffe (6%)

Frühstück

225 kcal, 11g Eiweiß, 7g netto Kohlenhydrate, 15g Fett



Süßkartoffel-Frühstückspfanne
226 kcal

Snacks

205 kcal, 13g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 15g Fett



Mandel-Proteinbällchen
1 Bällchen- 135 kcal



Gekochte Eier
1 Ei(s)- 69 kcal

Mittagessen

420 kcal, 52g Eiweiß, 13g netto Kohlenhydrate, 16g Fett



Mariniertes Hähnchenbrustfilet
8 oz- 283 kcal



Karotten-Pommes
138 kcal

Abendessen

470 kcal, 38g Eiweiß, 13g netto Kohlenhydrate, 26g Fett



Einfacher Salat mit Tomaten und Karotten
98 kcal



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

Gemüse und Gemüseprodukte

- Knoblauch
2 TL (6g)
- Blumenkohl
1 1/3 Kopf mittel (Durchm. 5–6") (786g)
- Süßkartoffeln
3 1/2 Süßkartoffel, 12,5 cm lang (730g)
- Tomaten
3 2/3 mittel, ganz ($\varnothing \approx 6,0$ cm) (450g)
- Gefrorene grüne Bohnen
4 2/3 Tasse (565g)
- Römersalat
2 Herzen (1000g)
- Karotten
7 3/4 mittel (473g)
- Kartoffeln
1 mittel (Durchm. $\approx 2,25$ –3,25") (213g)
- Kohl
1 Tasse, gehackt (89g)
- Zwiebel
1/2 groß (75g)

Suppen, Saucen und Bratensoßen

- Hot Sauce
1 EL (mL)
- Salsa
5 EL (90g)
- Worcestershire-Soße
1/2 EL (mL)
- Gemüsebrühe (servierbereit)
1 1/2 Tasse(n) (mL)

Fette und Öle

- Öl
3 oz (mL)
- Olivenöl
3 oz (mL)
- Balsamico-Vinaigrette
4 EL (mL)
- Salatdressing
3 EL (mL)
- Marinade
1/2 Tasse (mL)

Milch- und Eierprodukte

- Ei(er)
7 2/3 mittel (337g)

Schweinefleischprodukte

- Kotelett (mit Knochen)
2 Kotelett (356g)

Geflügelprodukte

- Hühnchenschenkel, mit Knochen und Haut, roh
3/4 lbs (321g)
- Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh
3 lbs (1332g)

Süßwaren

- Honig
2 1/2 TL (18g)

Obst und Fruchtsäfte

- Banane
1 mittel ($\approx 17,8$ –20,0 cm lang) (118g)
- gefrorene Erdbeeren
1 1/2 Tasse, unaufgetaut (224g)
- grüne Oliven
12 groß (53g)
- Avocados
3/4 Avocado(s) (151g)

Getränke

- Proteinpulver
1 1/2 oz (40g)
- Wasser
2 EL (mL)

Nuss- und Samenprodukte

- Mandeln
10 Mandel (12g)
- Mandelbutter
3 EL (47g)

Andere

- Eiswürfel
1 Tasse(n) (140g)
- Italienische Gewürzmischung
4 Prise (2g)
- Mandelmehl
1 1/2 EL (11g)

Würste und Aufschnitt

Gewürze und Kräuter

- schwarzer Pfeffer
1/8 oz (4g)
 - Salz
1/2 oz (17g)
 - Currys

Currypulver
4 Prise (1g)
 - Thymian, getrocknet
2 1/4 g (2g)
 - brauner Delikatesssenf
1 EL (15g)
 - frischer Basilikum
12 Blätter (6g)
 - Chilipulver
2 TL (5g)
 - Rosmarin, getrocknet
1 TL (1g)
-

- Schinkenaufschnitt
10 Scheibe (230g)

Snacks

- Kochbananen-Chips
2 1/2 oz (71g)

Rindfleischprodukte

- Rindfleisch für Eintopf, roh
1/2 lbs (227g)

Fisch- und Schalentierprodukte

- Tilapia, roh
1/2 lbs (252g)

Frühstück 1 ↗

An Tag 1 und Tag 2 essen

Erdbeer-Bananen-Protein-Smoothie

1/2 Smoothie(s) - 194 kcal ● 15g Protein ● 4g Fett ● 21g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Banane, gefroren, geschält und in Scheiben geschnitten

1/2 mittel (\approx 17,8–20,0 cm lang)
(59g)

Proteinpulver

1/2 Schöpfer (je \approx 80 ml) (16g)

Wasser

1 EL (mL)

Mandeln

5 Mandel (6g)

gefrorene Erdbeeren

3/4 Tasse, unaufgetaut (112g)

Eiswürfel

1/2 Tasse(n) (70g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Banane, gefroren, geschält und in Scheiben geschnitten

1 mittel (\approx 17,8–20,0 cm lang) (118g)

Proteinpulver

1 Schöpfer (je \approx 80 ml) (31g)

Wasser

2 EL (mL)

Mandeln

10 Mandel (12g)

gefrorene Erdbeeren

1 1/2 Tasse, unaufgetaut (224g)

Eiswürfel

1 Tasse(n) (140g)

1. Banane, Erdbeeren, Mandeln und Wasser in einen Mixer geben. Mixen, dann Eiswürfel hinzufügen und pürieren, bis es glatt ist. Proteinpulver hinzufügen und etwa 30 Sekunden weitermixen, bis alles gleichmäßig vermischt ist.

Frühstück 2 ↗

An Tag 3 und Tag 4 essen

Kochbananen-Chips

188 kcal ● 1g Protein ● 11g Fett ● 21g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Kochbananen-Chips

1 1/4 oz (35g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Kochbananen-Chips

2 1/2 oz (71g)

1. Ungefähr 3/4 Tasse = 1 oz

Frühstück 3 ↗

An Tag 5, Tag 6 und Tag 7 essen

Süßkartoffel-Frühstückspfanne

226 kcal ● 11g Protein ● 15g Fett ● 7g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh

2 2/3 EL, gehackt, gekocht (30g)

Avocados, in Scheiben geschnitten

1/4 Avocado(s) (50g)

schwarzer Pfeffer

1 Prise (0g)

Salz

1 Prise (0g)

Olivenöl

1 TL (mL)

Ei(er)

1/2 groß (25g)

Süßkartoffeln

4 EL, Würfel (33g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh

1/2 Tasse, gehackt, gekocht (90g)

Avocados, in Scheiben geschnitten

3/4 Avocado(s) (151g)

schwarzer Pfeffer

3 Prise (0g)

Salz

3 Prise (1g)

Olivenöl

1 EL (mL)

Ei(er)

1 1/2 groß (75g)

Süßkartoffeln

3/4 Tasse, Würfel (100g)

- Den Ofen auf 350 °F (180 °C) vorheizen.
In einer kleinen Pfanne etwas Öl erhitzen und die gewürfelte Hähnchenbrust hinzufügen. 7–10 Minuten braten, bis sie durchgegart ist.
Währenddessen eine separate ofenfeste kleine Pfanne bei mittlerer Hitze vorheizen. Wenn die Pfanne heiß ist, Öl und die Süßkartoffelwürfel hinzufügen. Mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen und gelegentlich umrühren, bis die Süßkartoffel durchgegart ist, etwa 5–7 Minuten, je nach Dicke.
Wenn die Kartoffel gar ist, das Hähnchen hinzufügen und umrühren. Weitere 1–2 Minuten anbraten.
Die Kartoffelmischung zur Seite schieben, sodass in der Mitte der Pfanne eine Mulde entsteht. Das Ei vorsichtig in die Mulde aufschlagen. Das Ei leicht mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen.
Die Pfanne vorsichtig in den Ofen geben und etwa 5 Minuten backen für ein weiches Eigelb. Wenn das Eigelb fester sein soll, 7–8 Minuten backen.
Aus dem Ofen nehmen, auf einen Teller geben und mit Avocadoscheiben garnieren.

Mittagessen 1 ↗

An Tag 1 und Tag 2 essen

Gerösteter Blumenkohl

231 kcal ● 7g Protein ● 15g Fett ● 12g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Blumenkohl, in Röschen zerteilt

1 Kopf klein (Durchm. 4") (265g)

Thymian, getrocknet

4 Prise, Blätter (1g)

Öl

1 EL (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Blumenkohl, in Röschen zerteilt

2 Kopf klein (Durchm. 4") (530g)

Thymian, getrocknet

1 TL, Blätter (1g)

Öl

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.

Hähnchenschenkel mit Honig-Senf

1/2 oz - 214 kcal ● 19g Protein ● 13g Fett ● 5g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Hähnchenschenkel, mit Knochen und Haut, roh

1/2 Keule (je ca. 170 g) (85g)

Honig

1/4 EL (5g)

Thymian, getrocknet

2 Prise, gemahlen (0g)

brauner Delikatesssenf

1/4 EL (4g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Hähnchenschenkel, mit Knochen und Haut, roh

1 Keule (je ca. 170 g) (170g)

Honig

1/2 EL (11g)

Thymian, getrocknet

4 Prise, gemahlen (1g)

brauner Delikatesssenf

1/2 EL (8g)

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

Mittagessen 2 ↗

An Tag 3 und Tag 4 essen

Im Ofen gebackenes Hähnchen mit Tomaten und Oliven

6 oz - 300 kcal ● 40g Protein ● 12g Fett ● 4g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

frischer Basilikum, geraspelt
6 Blätter (3g)
Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh
6 oz (170g)
Chilipulver
1 TL (3g)
schwarzer Pfeffer
2 Prise (0g)
grüne Oliven
6 groß (26g)
Salz
2 Prise (2g)
Olivenöl
1 TL (mL)
Tomaten
6 Kirschtomaten (102g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

frischer Basilikum, geraspelt
12 Blätter (6g)
Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh
3/4 lbs (340g)
Chilipulver
2 TL (5g)
schwarzer Pfeffer
4 Prise (0g)
grüne Oliven
12 groß (53g)
Salz
4 Prise (3g)
Olivenöl
2 TL (mL)
Tomaten
12 Kirschtomaten (204g)

1. Den Ofen auf 425 °F (220 °C) vorheizen.
Die Hähnchenbrust in eine kleine Auflaufform legen.
Das Olivenöl über das Hähnchen trüpfeln und mit Salz, Pfeffer und Chili-Pulver würzen.
Tomaten, Basilikum und Oliven auf das Hähnchen legen.
Die Auflaufform in den Ofen stellen und etwa 25 Minuten garen.
Prüfen, ob das Hähnchen durchgegart ist. Falls nicht, einige Minuten länger garen.

Süßkartoffelpalten

130 kcal ● 2g Protein ● 4g Fett ● 18g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Süßkartoffeln, in Spalten geschnitten
1/2 Süßkartoffel, 12,5 cm lang (105g)
Öl
1 TL (mL)
schwarzer Pfeffer
1 Prise, gemahlen (0g)
Salz
2 Prise (2g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Süßkartoffeln, in Spalten geschnitten
1 Süßkartoffel, 12,5 cm lang (210g)
Öl
3/4 EL (mL)
schwarzer Pfeffer
2 Prise, gemahlen (1g)
Salz
4 Prise (3g)

1. Backofen auf 400 F (200 C) vorheizen und ein Backblech einfetten.
2. Die Süßkartoffeln mit Öl vermengen, bis alle Seiten gut bedeckt sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und noch einmal durchmischen, dann in einer einzigen Schicht auf dem Backblech auslegen (bei zu viel Platzmangel ein zweites Backblech verwenden).
3. Insgesamt 25 Minuten backen oder bis sie goldbraun und zart sind, dabei zur Halbzeit einmal wenden, damit sie gleichmäßig garen.

Mittagessen 3 ↗

An Tag 5 essen

Mit Olivenöl beträufelte grüne Bohnen

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



Olivenöl

1 TL (mL)

Gefrorene grüne Bohnen

2/3 Tasse (81g)

Salz

1/2 Prise (0g)

schwarzer Pfeffer

1/2 Prise (0g)

1. Grüne Bohnen gemäß den Anweisungen auf der Verpackung zubereiten.
2. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In der Pfanne gebratener Tilapia

9 oz - 335 kcal ● 51g Protein ● 14g Fett ● 0g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Ergibt 9 oz

Tilapia, roh

1/2 lbs (252g)

Salz

3 Prise (2g)

schwarzer Pfeffer

3 Prise, gemahlen (1g)

Olivenöl

3/4 EL (mL)

1. Tilapiafilets kalt abspülen und mit Papiertüchern trocken tupfen. Beide Seiten der Filets mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen; den Tilapia im heißen Öl braten, bis der Fisch sich leicht mit einer Gabel zerteilen lässt, etwa 4 Minuten pro Seite. Sofort servieren.

Mittagessen 4 ↗

An Tag 6 und Tag 7 essen

Mariniertes Hähnchenbrustfilet

8 oz - 283 kcal ● 50g Protein ● 8g Fett ● 1g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Marinade

4 EL (mL)

Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh

1/2 lbs (224g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Marinade

1/2 Tasse (mL)

Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh

1 lbs (448g)

1. Das Hähnchen in einen Ziploc-Beutel mit der Marinade geben und die Marinade so verteilen, dass das Hähnchen vollständig bedeckt ist.
2. Kühl stellen und mindestens 1 Stunde, besser über Nacht, marinieren.
3. BACKEN
4. Den Ofen auf 400°F (200°C) vorheizen.
5. Das Hähnchen aus dem Beutel nehmen, überschüssige Marinade verwerfen, und 10 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.
6. Nach den 10 Minuten das Hähnchen wenden und weiterbacken, bis es in der Mitte nicht mehr rosa ist und die Säfte klar sind, etwa weitere 15 Minuten.
7. BRATEN/GRILLEN
8. Den Ofen/Grill zum Grillen vorheizen.
9. Das Hähnchen aus dem Beutel nehmen, überschüssige Marinade verwerfen, und unter dem Grill/grillen, bis es innen nicht mehr rosa ist, in der Regel 4–8 Minuten pro Seite.

Karotten-Pommes

138 kcal ● 2g Protein ● 7g Fett ● 12g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Salz

1 Prise (1g)

Rosmarin, getrocknet

4 Prise (1g)

Olivenöl

1/2 EL (mL)

Karotten, geschält

6 oz (170g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Salz

2 Prise (2g)

Rosmarin, getrocknet

1 TL (1g)

Olivenöl

1 EL (mL)

Karotten, geschält

3/4 lbs (340g)

1. Backofen auf 425 °F (220 °C) vorheizen. Backblech mit Alufolie auslegen.
2. Karotten der Länge nach in lange, dünne Streifen schneiden.
3. In einer großen Schüssel die Karotten mit allen anderen Zutaten vermengen. Gut durchmischen.
4. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und etwa 20 Minuten backen, bis sie zart und gebräunt sind.
5. Servieren.

Snacks 1 ↗

An Tag 1 und Tag 2 essen

Skillet Blumenkohl-Tots

213 kcal ● 10g Protein ● 15g Fett ● 7g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Knoblauch, gewürfelt

1 TL (3g)

Hot Sauce

1/2 EL (mL)

Öl

2 TL (mL)

Ei(er)

1 extra groß (56g)

Blumenkohl

1 Tasse(n), zu Reis verarbeitet
(128g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Knoblauch, gewürfelt

2 TL (6g)

Hot Sauce

1 EL (mL)

Öl

4 TL (mL)

Ei(er)

2 extra groß (112g)

Blumenkohl

2 Tasse(n), zu Reis verarbeitet
(256g)

1. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und den Knoblauch anbraten, bis er weich und duftend ist.
2. Währenddessen in einer Schüssel den geriebenen Blumenkohl, das Ei und Salz und Pfeffer nach Geschmack vermengen. Sobald der Knoblauch fertig ist, diesen in die Schüssel geben und gut vermischen.
3. Das restliche Öl in die Pfanne geben. Mit den Händen die Blumenkohlmischung zu nuggetgroßen Formen formen. Die Mischung hält anfangs vielleicht nicht gut zusammen, wird beim Braten jedoch fester.
4. Die Nuggets ins Öl geben und ein paar Minuten braten, bis sie goldbraun sind. Wenden und weitere Minuten braten.
5. Mit etwas scharfer Sauce servieren.
6. Zum Aufbewahren: In einem luftdichten Behälter im Kühlschrank 1–2 Tage lagern. Vor dem Servieren vorsichtig in der Mikrowelle erwärmen.

Snacks 2 ↗

An Tag 3 und Tag 4 essen

Schinken-Chips mit Salsa

5 Scheiben - 131 kcal ● 20g Protein ● 4g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Salsa

2 1/2 EL (45g)

Schinkenaufschmitt

5 Scheibe (115g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Salsa

5 EL (90g)

Schinkenaufschmitt

10 Scheibe (230g)

1. Schinken in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Im Toasterofen bei 400°F (200°C) backen oder in einer Pfanne mit Antihaft-Spray braten.
3. Backen, bis die Ränder zu bräunen beginnen und der Schinken fester wird, ca. 6 Minuten.
4. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Beim Abkühlen werden sie noch fester.
5. Mit Salsa servieren.

Snacks 3 ↗

An Tag 5, Tag 6 und Tag 7 essen

Mandel-Proteinbällchen

1 Bällchen - 135 kcal ● 6g Protein ● 10g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Proteinpulver

1/2 EL (3g)

Mandelmehl

1/2 EL (4g)

Mandelbutter

1 EL (16g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Proteinpulver

1 1/2 EL (9g)

Mandelmehl

1 1/2 EL (11g)

Mandelbutter

3 EL (47g)

1. Mische alle Zutaten, bis sie gut verbunden sind.
2. Forme daraus Bällchen.
3. Bewahre Reste in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank auf.

Gekochte Eier

1 Ei(s) - 69 kcal ● 6g Protein ● 5g Fett ● 0g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Ei(er)
1 groß (50g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Ei(er)
3 groß (150g)

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.

Abendessen 1 ↗

An Tag 1 und Tag 2 essen

Süßkartoffelspannen

130 kcal ● 2g Protein ● 4g Fett ● 18g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Süßkartoffeln, in Spalten geschnitten

1/2 Süßkartoffel, 12,5 cm lang (105g)

Öl

1 TL (mL)

schwarzer Pfeffer

1 Prise, gemahlen (0g)

Salz

2 Prise (2g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Süßkartoffeln, in Spalten geschnitten

1 Süßkartoffel, 12,5 cm lang (210g)

Öl

3/4 EL (mL)

schwarzer Pfeffer

2 Prise, gemahlen (1g)

Salz

4 Prise (3g)

1. Backofen auf 400 F (200 C) vorheizen und ein Backblech einfetten.

2. Die Süßkartoffeln mit Öl vermengen, bis alle Seiten gut bedeckt sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und noch einmal durchmischen, dann in einer einzigen Schicht auf dem Backblech auslegen (bei zu viel Platzmangel ein zweites Backblech verwenden).

3. Insgesamt 25 Minuten backen oder bis sie goldbraun und zart sind, dabei zur Halbzeit einmal wenden, damit sie gleichmäßig garen.

Süßkartoffelpüree

92 kcal ● 2g Protein ● 0g Fett ● 18g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Süßkartoffeln

1/2 Süßkartoffel, 12,5 cm lang
(105g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Süßkartoffeln

1 Süßkartoffel, 12,5 cm lang (210g)

1. Süßkartoffeln mit einer Gabel ein paar Mal einstechen, damit sie ablüften, und bei hoher Leistung etwa 5–10 Minuten in der Mikrowelle garen, bis die Süßkartoffel durchgehend weich ist. Zum leichten Abkühlen beiseitestellen.
2. Wenn sie kühl genug sind, die Schale entfernen und wegwerfen. Das Fruchtfleisch in eine kleine Schüssel geben und mit der Rückseite einer Gabel zu einem glatten Püree zerdrücken. Mit einer Prise Salz abschmecken und servieren.

Curry-Pork-Chops

1 Kotelett(s) - 239 kcal ● 39g Protein ● 9g Fett ● 0g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

schwarzer Pfeffer

1 Prise, gemahlen (0g)

Salz

1 Prise (1g)

Olivenöl

1/2 TL (mL)

Currypulver

2 Prise (1g)

Kotelett (mit Knochen)

1 Kotelett (178g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

schwarzer Pfeffer

2 Prise, gemahlen (1g)

Salz

2 Prise (2g)

Olivenöl

1 TL (mL)

Currypulver

4 Prise (1g)

Kotelett (mit Knochen)

2 Kotelett (356g)

1. Schweinekoteletts mit Salz und Pfeffer würzen.
2. In einer Schüssel Currypulver und Olivenöl vermischen. Die Mischung rundum auf die Koteletts einreiben.
3. Pfanne oder Grill auf hohe Hitze vorheizen und die Koteletts etwa 3–4 Minuten pro Seite braten, bis sie durchgegart sind.
4. Servieren.

Abendessen 2 ↗

An Tag 3 und Tag 4 essen

Mit Olivenöl beträufelte grüne Bohnen

217 kcal ● 4g Protein ● 14g Fett ● 12g Kohlenhydrate ● 6g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Olivenöl

1 EL (mL)

Gefrorene grüne Bohnen

2 Tasse (242g)

Salz

1 1/2 Prise (1g)

schwarzer Pfeffer

1 1/2 Prise (0g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Olivenöl

2 EL (mL)

Gefrorene grüne Bohnen

4 Tasse (484g)

Salz

3 Prise (1g)

schwarzer Pfeffer

3 Prise (0g)

1. Grüne Bohnen gemäß den Anweisungen auf der Verpackung zubereiten.
2. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hähnchenbrust mit Balsamico

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



Translation missing:
de.for_single_meal

Italienische Gewürzmischung

2 Prise (1g)

Öl

1 TL (mL)

Balsamico-Vinaigrette

2 EL (mL)

Hähnchenbrust, ohne Haut und**Knochen, roh**

1/2 lbs (227g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Italienische Gewürzmischung

4 Prise (2g)

Öl

2 TL (mL)

Balsamico-Vinaigrette

4 EL (mL)

Hähnchenbrust, ohne Haut und**Knochen, roh**

1 lbs (454g)

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.

Abendessen 3 ↗

An Tag 5 und Tag 6 essen

Einfacher Salat mit Tomaten und Karotten

147 kcal ● 6g Protein ● 5g Fett ● 11g Kohlenhydrate ● 10g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Tomaten, gewürfelt

3/4 mittel, ganz ($\varnothing \approx 6,0$ cm) (92g)

Römersalat, grob gehackt

3/4 Herzen (375g)

Karotten, in Scheiben geschnitten

3/8 mittel (23g)

Salatdressing

1 EL (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Tomaten, gewürfelt

1 1/2 mittel, ganz ($\varnothing \approx 6,0$ cm)

(185g)

Römersalat, grob gehackt

1 1/2 Herzen (750g)

Karotten, in Scheiben**geschnitten**

3/4 mittel (46g)

Salatdressing

2 1/4 EL (mL)

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

Englischer Scouse-Eintopf

309 kcal ● 28g Protein ● 9g Fett ● 24g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Karotten, gehackt

1/2 groß (36g)

Kartoffeln, in Stücke geschnitten

1/2 mittel (Durchm. $\approx 2,25\text{--}3,25$ ")
(107g)

Öl

1/4 EL (mL)

Worcestershire-Soße

1/4 EL (mL)

Gemüsebrühe (servierbereit)

3/4 Tasse(n) (mL)

Kohl, gehackt

1/2 Tasse, gehackt (45g)

Zwiebel, gehackt

1/4 groß (38g)

Rindfleisch für Eintopf, roh

4 oz (113g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Karotten, gehackt

1 groß (72g)

Kartoffeln, in Stücke geschnitten

1 mittel (Durchm. $\approx 2,25\text{--}3,25$ ")
(213g)

Öl

1/2 EL (mL)

Worcestershire-Soße

1/2 EL (mL)

Gemüsebrühe (servierbereit)

1 1/2 Tasse(n) (mL)

Kohl, gehackt

1 Tasse, gehackt (89g)

Zwiebel, gehackt

1/2 groß (75g)

Rindfleisch für Eintopf, roh

1/2 lbs (227g)

1. Erhitze Öl in einem großen Topf bei mittlerer Hitze. Gib die Zwiebeln dazu und brate sie 5–7 Minuten, bis sie weich sind.
2. Gib das Eintopffleisch dazu, würze mit etwas Salz und Pfeffer und brate es, bis das Rind rundum gebräunt ist.
3. Gib Karotten und Kohl dazu und kochte unter gelegentlichem Rühren 3–5 Minuten.
4. Rühre Kartoffeln, Brühe und Worcestershire-Sauce ein. Zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und zugedeckt 30 Minuten bis 2 Stunden köcheln lassen. Der Eintopf ist fertig, wenn das Fleisch gar und das Gemüse zart ist; je länger er köchelt, desto zarter und schmackhafter wird er.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Abendessen 4 ↗

An Tag 7 essen

Einfacher Salat mit Tomaten und Karotten

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



- Tomaten, gewürfelt**
1/2 mittel, ganz ($\varnothing \approx 6,0$ 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 darübergeben.

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.