

Meal Plan - 1100 Kalorien vegetarischer Intervallfasten- 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 1154 kcal ● 93g Protein (32%) ● 27g Fett (21%) ● 119g Kohlenhydrate (41%) ● 17g Ballaststoffe (6%)

Mittagessen

490 kcal, 24g Eiweiß, 63g netto Kohlenhydrate, 13g Fett



Gegrilltes Erdnussbutter-Bananen-Sandwich
1/2 Sandwich(es)- 243 kcal



Banane
1 Banane(n)- 117 kcal



Hüttenkäse & Fruchtbecher
1 Becher- 131 kcal

Abendessen

445 kcal, 21g Eiweiß, 54g netto Kohlenhydrate, 13g Fett



Vollkornreis
1 Tasse Vollkornreis, gekocht- 229 kcal



Erdnuss-Tempeh
2 Unze Tempeh- 217 kcal

Proteinergänzung(en)

220 kcal, 48g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake
2 Messlöffel- 218 kcal

Day 2 1088 kcal ● 92g Protein (34%) ● 29g Fett (24%) ● 101g Kohlenhydrate (37%) ● 14g Ballaststoffe (5%)

Mittagessen

425 kcal, 22g Eiweiß, 46g netto Kohlenhydrate, 15g Fett



Milch
1/2 Tasse(n)- 75 kcal



Veganer Würstchen- & Gemüse-Backblech
240 kcal



Weißer Reis
1/2 Tasse gekochter Reis- 109 kcal

Abendessen

445 kcal, 21g Eiweiß, 54g netto Kohlenhydrate, 13g Fett



Vollkornreis
1 Tasse Vollkornreis, gekocht- 229 kcal



Erdnuss-Tempeh
2 Unze Tempeh- 217 kcal

Proteinergänzung(en)

220 kcal, 48g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake
2 Messlöffel- 218 kcal

Day 3 1074 kcal ● 95g Protein (35%) ● 44g Fett (36%) ● 61g Kohlenhydrate (23%) ● 15g Ballaststoffe (5%)

Mittagessen

420 kcal, 22g Eiweiß, 25g netto Kohlenhydrate, 23g Fett



Walnüsse

1/4 Tasse(n)- 175 kcal



Stückige Dosenuppe (nicht cremig)

1 Dose- 247 kcal

Abendessen

435 kcal, 25g Eiweiß, 34g netto Kohlenhydrate, 19g Fett



Milch

1 Tasse(n)- 149 kcal



Edamame- und Rote-Bete-Salat

171 kcal



Knusprige chik'n-Tender

2 Tender(s)- 114 kcal

Proteinergänzung(en)

220 kcal, 48g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake

2 Messlöffel- 218 kcal

Day 4 1125 kcal ● 106g Protein (38%) ● 31g Fett (25%) ● 82g Kohlenhydrate (29%) ● 24g Ballaststoffe (8%)

Mittagessen

420 kcal, 22g Eiweiß, 25g netto Kohlenhydrate, 23g Fett



Walnüsse

1/4 Tasse(n)- 175 kcal



Stückige Dosenuppe (nicht cremig)

1 Dose- 247 kcal

Abendessen

485 kcal, 36g Eiweiß, 56g netto Kohlenhydrate, 7g Fett



Linsen

231 kcal



Veggie-Burger-Patty

2 Patty- 254 kcal

Proteinergänzung(en)

220 kcal, 48g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake

2 Messlöffel- 218 kcal

Day 5 1128 kcal ● 101g Protein (36%) ● 31g Fett (25%) ● 87g Kohlenhydrate (31%) ● 24g Ballaststoffe (8%)

Mittagessen

425 kcal, 17g Eiweiß, 29g netto Kohlenhydrate, 24g Fett



Einfacher gemischter Blattsalat mit Tomaten

151 kcal



Gegrillter Käse mit getrockneten Tomaten & Spinat

1/2 Sandwich(es)- 273 kcal

Abendessen

485 kcal, 36g Eiweiß, 56g netto Kohlenhydrate, 7g Fett



Linsen

231 kcal



Veggie-Burger-Patty

2 Patty- 254 kcal

Proteinergänzung(en)

220 kcal, 48g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake

2 Messlöffel- 218 kcal

Day 6 1085 kcal ● 89g Protein (33%) ● 44g Fett (36%) ● 71g Kohlenhydrate (26%) ● 12g Ballaststoffe (5%)

Mittagessen

425 kcal, 17g Eiweiß, 29g netto Kohlenhydrate, 24g Fett



Einfacher gemischter Blattsalat mit Tomaten

151 kcal



Gegrillter Käse mit getrockneten Tomaten & Spinat

1/2 Sandwich(es)- 273 kcal

Abendessen

440 kcal, 24g Eiweiß, 40g netto Kohlenhydrate, 19g Fett



Milch

1/2 Tasse(n)- 75 kcal



Chik'n-Nuggets

6 2/3 Nuggets- 368 kcal

Proteinergänzung(en)

220 kcal, 48g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake

2 Messlöffel- 218 kcal

Day 7 1127 kcal ● 93g Protein (33%) ● 33g Fett (27%) ● 88g Kohlenhydrate (31%) ● 26g Ballaststoffe (9%)

Mittagessen

465 kcal, 20g Eiweiß, 46g netto Kohlenhydrate, 13g Fett



Quinoa-Schwarzbohnen-Hummus-Salat

467 kcal

Abendessen

440 kcal, 24g Eiweiß, 40g netto Kohlenhydrate, 19g Fett

Proteinergänzung(en)

220 kcal, 48g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake

2 Messlöffel- 218 kcal

Gewürze und Kräuter

- Salz**
1/4 EL (4g)
- schwarzer Pfeffer**
4 Prise, gemahlen (1g)

Getränke

- Wasser**
19 Tasse(n) (mL)
- Proteinpulver**
14 Schöpfer (je ≈80 ml) (434g)

Getreide und Teigwaren

- Vollkornreis (brauner Reis)**
2/3 Tasse (127g)
- Langkorn-Weißreis**
2 3/4 EL (31g)
- Quinoa, ungekocht**
4 EL (43g)

Hülsenfrüchte und Hülsenfruchtprodukte

- Tempeh**
4 oz (113g)
- Erdnussbutter**
1 2/3 oz (48g)
- Sojasauce**
1 TL (mL)
- Linsen, roh**
2/3 Tasse (128g)
- Hummus**
2 EL (30g)
- schwarze Bohnen**
3/4 Tasse (180g)

Obst und Fruchtsäfte

- Zitronensaft**
1/2 EL (mL)
- Banane**
1 1/2 mittel (≈17,8–20,0 cm lang) (177g)
- Limettensaft**
1/2 EL (mL)
- Avocados**
1/4 Avocado(s) (50g)

Andere

Backwaren

- Brot**
3 Scheibe (96g)

Fette und Öle

- Kochspray**
1/2 Sprühstoß/-stöße, jeweils ca. 1/3 Sek. (0g)
- Öl**
1 TL (mL)
- Balsamico-Vinaigrette**
1 EL (mL)
- Salatdressing**
6 EL (mL)
- Olivenöl**
1 TL (mL)

Milch- und Eierprodukte

- Vollmilch**
2 1/2 Tasse(n) (mL)
- Provolone**
2 Scheibe(n) (56g)

Gemüse und Gemüseprodukte

- Karotten**
1/2 mittel (31g)
- Brokkoli**
1/2 Tasse, gehackt (46g)
- Kartoffeln**
1/2 klein (Durchm. 1,75–2,25") (46g)
- Edamame, gefroren, geschält**
1/2 Tasse (59g)
- Vorgekochte Rote Bete (konserviert oder gekühlt)**
2 Rote Bete(n) (100g)
- Ketchup**
4 EL (65g)
- Tomaten**
1 Tasse Cherrytomaten (149g)
- Sonnengetrocknete Tomaten**
1 oz (28g)
- frischer Spinat**
1/4 Tasse(n) (8g)
- Frischer Koriander**
1 EL, gehackt (3g)

Nuss- und Samenprodukte

- Walnüsse**
1/2 Tasse, ohne Schale (50g)

- Nährhefe
1/2 EL (2g)
 - Hüttenkäse & Fruchtbecher
1 Becher (170g)
 - Italienische Gewürzmischung
2 Prise (1g)
 - vegane Wurst
1/2 Würstchen (50g)
 - Gemischte Blattsalate
7 Tasse (210g)
 - Vegetarische Chik'n-Tender
2 Stücke (51g)
 - Veggie-Burger-Patty
4 Patty (284g)
 - vegane 'Chik'n' Nuggets
13 1/3 Nuggets (287g)
-

Suppen, Saucen und Bratensoßen

- Herzhafte Dosen-Suppe (nicht-cremig)
2 Dose (\approx 540 g) (1052g)
- Pesto
1 EL (16g)

Mittagessen 1 ↗

An Tag 1 essen

Gegrilltes Erdnussbutter-Bananen-Sandwich

1/2 Sandwich(es) - 243 kcal ● 8g Protein ● 10g Fett ● 27g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Ergibt 1/2 Sandwich(es)

Brot

1 Scheibe (32g)

Erdnussbutter

1 EL (16g)

Kochspray

1/2 Sprühstoß-/stöße, jeweils ca. 1/3 Sek. (0g)

Banane, in Scheiben geschnitten

1/2 mittel (~17,8–20,0 cm lang) (59g)

1. Eine Pfanne oder Grillplatte bei mittlerer Hitze erhitzen und mit Kochspray bestreichen. Jeweils 1 Esslöffel Erdnussbutter auf eine Seite jeder Brotscheibe streichen. Bananenscheiben auf die erdnussbutter-bestrichene Seite einer Scheibe legen, mit der anderen Scheibe belegen und fest zusammendrücken. Sandwich von jeder Seite goldbraun braten, etwa 2 Minuten pro Seite.\r\n

Banane

1 Banane(n) - 117 kcal ● 1g Protein ● 0g Fett ● 24g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Ergibt 1 Banane(n)

Banane

1 mittel (~17,8–20,0 cm lang) (118g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Hüttenkäse & Fruchtbecher

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



Ergibt 1 Becher

Hüttenkäse & Fruchtbecher

1 Becher (170g)

1. Hüttenkäse und Fruchtanteile im Becher vermischen und servieren.

Mittagessen 2 ↗

An Tag 2 essen

Milch

1/2 Tasse(n) - 75 kcal ● 4g Protein ● 4g Fett ● 6g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe

Ergibt 1/2 Tasse(n)



Vollmilch

1/2 Tasse(n) (mL)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Veganer Würstchen- & Gemüse-Backblech

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



Öl

1 TL (mL)

Italienische Gewürzmischung

2 Prise (1g)

Karotten, in Scheiben geschnitten

1/2 mittel (31g)

Brokkoli, gehackt

1/2 Tasse, gehackt (46g)

vegane Wurst, in mundgerechte Stücke geschnitten

1/2 Würstchen (50g)

Kartoffeln, in Spalten geschnitten

1/2 klein (Durchm. 1,75–2,25") (46g)

1. Ofen auf 400°F (200°C) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Gemüse mit Öl, italienischer Würzmischung und etwas Salz und Pfeffer vermengen.
3. Gemüse und Würstchen auf dem Backblech verteilen und unter einmaligem Umrühren zur Mitte hin etwa 35 Minuten rösten, bis das Gemüse weich und die Würstchen goldbraun sind. Servieren.

Weißer Reis

1/2 Tasse gekochter Reis - 109 kcal ● 2g Protein ● 0g Fett ● 24g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Ergibt 1/2 Tasse gekochter Reis

Wasser

1/3 Tasse(n) (mL)

Langkorn-Weißreis

2 2/3 EL (31g)

1. (Hinweis: Befolgen Sie die Anweisungen auf der Reisverpackung, falls diese abweichen)
2. Reis, Wasser und eine Prise Salz in einen Topf geben und umrühren.
3. Bei hoher Hitze zum Kochen bringen. Sobald es kocht, die Hitze auf niedrig reduzieren, zudecken und 15–18 Minuten köcheln lassen, oder bis das Wasser aufgenommen ist und der Reis zart ist.
4. Vom Herd nehmen und zugedeckt 5 Minuten ruhen lassen.
5. Mit einer Gabel auflockern und servieren.

Mittagessen 3 ↗

An Tag 3 und Tag 4 essen

Walnüsse

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

Für eine einzelne Mahlzeit:

Für alle 2 Mahlzeiten:

Walnüsse

Walnüsse

4 EL, ohne Schale (25g)

1/2 Tasse, ohne Schale (50g)



1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Stückige Dosenuppe (nicht cremig)

1 Dose - 247 kcal ● 18g Protein ● 7g Fett ● 23g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Für eine einzelne Mahlzeit:

Herzhafte Dosen-Suppe

(nicht-cremig)

1 Dose (\approx 540 g) (526g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Herzhafte Dosen-Suppe

(nicht-cremig)

2 Dose (\approx 540 g) (1052g)

1. Nach Packungsanweisung zubereiten.

Mittagessen 4 ↗

An Tag 5 und Tag 6 essen

Einfacher gemischter Blattsalat mit Tomaten

151 kcal ● 3g Protein ● 9g Fett ● 10g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Für eine einzelne Mahlzeit:

Gemischte Blattsalate

3 Tasse (90g)

Tomaten

1/2 Tasse Cherrytomaten (75g)

Salatdressing

3 EL (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Gemischte Blattsalate

6 Tasse (180g)

Tomaten

1 Tasse Cherrytomaten (149g)

Salatdressing

6 EL (mL)

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

Gegrillter Käse mit getrockneten Tomaten & Spinat

1/2 Sandwich(es) - 273 kcal ● 14g Protein ● 14g Fett ● 19g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Für eine einzelne Mahlzeit:

Brot

1 Scheibe (32g)

Pesto

1/2 EL (8g)

Sonnengetrocknete Tomaten

1/2 oz (14g)

frischer Spinat

1/8 Tasse(n) (4g)

Olivenöl

1/2 TL (mL)

Provolone

1 Scheibe(n) (28g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Brot

2 Scheibe (64g)

Pesto

1 EL (16g)

Sonnengetrocknete Tomaten

1 oz (28g)

frischer Spinat

1/4 Tasse(n) (8g)

Olivenöl

1 TL (mL)

Provolone

2 Scheibe(n) (56g)

1. Olivenöl auf die Außenseiten jeder Brotscheibe verteilen.
Auf einer Scheibe Pesto verstreichen, dann eine Käsescheibe darauflegen, gefolgt von getrockneten Tomaten und Spinat. Die zweite Käsescheibe darauflegen und das Sandwich schließen.
Die Sandwiches in einer Pfanne bei mittlerer Hitze etwa 2–4 Minuten pro Seite braten. Warm servieren.

Mittagessen 5 ↗

An Tag 7 essen

Quinoa-Schwarzbohnen-Hummus-Salat

467 kcal ● 20g Protein ● 13g Fett ● 46g Kohlenhydrate ● 21g Ballaststoffe



Hummus
2 EL (30g)
Limettensaft
1/2 EL (mL)
Frischer Koriander
1 EL, gehackt (3g)
Quinoa, ungekocht
4 EL (43g)
Wasser
1/2 Tasse(n) (mL)
schwarze Bohnen, abgetropft & abgespült
3/4 Tasse (180g)
Avocados, gehackt
1/4 Avocado(s) (50g)

1. Die Quinoa im Wasser nach Packungsanweisung kochen. Mit einer Gabel auflockern und beiseitestellen.
2. In einer kleinen Schüssel Hummus und Limettensaft verrühren. Nach und nach etwas Wasser hinzugeben, bis eine dressingartige Konsistenz erreicht ist.
3. In einer separaten Schüssel Quinoa, schwarze Bohnen sowie Salz und Pfeffer vermengen.
4. Mit gehackter Avocado und Koriander toppen und das Hummus-Limetten-Dressing darüberträufeln. Servieren.

Abendessen 1 ↗

An Tag 1 und Tag 2 essen

Vollkornreis

1 Tasse Vollkornreis, gekocht - 229 kcal ● 5g Protein ● 2g Fett ● 46g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Für eine einzelne Mahlzeit:

Salz
2 Prise (1g)
Wasser
2/3 Tasse(n) (mL)
schwarzer Pfeffer
2 Prise, gemahlen (1g)
Vollkornreis (brauner Reis)
1/3 Tasse (63g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Salz
4 Prise (3g)
Wasser
1 1/3 Tasse(n) (mL)
schwarzer Pfeffer
4 Prise, gemahlen (1g)
Vollkornreis (brauner Reis)
2/3 Tasse (127g)

1. (Hinweis: Folgen Sie den Anweisungen auf der Reispackung, falls diese von den untenstehenden abweichen)
2. Den Reis in einem Sieb unter kaltem Wasser etwa 30 Sekunden lang abspülen, um Stärke zu entfernen.
3. Wasser in einem großen Topf mit dicht schließendem Deckel bei hoher Hitze zum Kochen bringen.
4. Den Reis hinzufügen, einmal umrühren und zugedeckt 30–45 Minuten köcheln lassen, bis das Wasser aufgenommen ist.
5. Vom Herd nehmen und zugedeckt weitere 10 Minuten stehen lassen. Mit einer Gabel auflockern.

Erdnuss-Tempeh

2 Unze Tempeh - 217 kcal ● 16g Protein ● 11g Fett ● 7g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Für eine einzelne Mahlzeit:

Tempeh
2 oz (57g)
Erdnussbutter
1 EL (16g)
Zitronensaft
1/4 EL (mL)
Sojasauce
1/2 TL (mL)
Nährhefe
1/4 EL (1g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Tempeh
4 oz (113g)
Erdnussbutter
2 EL (32g)
Zitronensaft
1/2 EL (mL)
Sojasauce
1 TL (mL)
Nährhefe
1/2 EL (2g)

1. Ofen auf 375 F (190 C) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier oder Folie auslegen und mit Antihaft-Spray besprühen.
2. Tempeh in nugget-große Scheiben schneiden.
3. In einer kleinen Schüssel Erdnussbutter, Zitronensaft, Sojasauce und Hefeflocken vermischen. Nach und nach kleine Mengen Wasser hinzufügen, bis eine saucenähnliche Konsistenz entsteht, die nicht zu dünn ist. Mit Salz/Pfeffer abschmecken.
4. Tempeh in die Sauce dippen und vollständig bedecken. Auf dem Backblech platzieren. Eine kleine Menge Sauce für später aufbewahren.
5. Ca. 30 Minuten im Ofen backen, bis die Erdnussbutter eine Kruste bildet.
6. Extra Sauce darüber trüpfeln und servieren.

Abendessen 2 ↗

An Tag 3 essen

Milch

1 Tasse(n) - 149 kcal ● 8g Protein ● 8g Fett ● 12g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe

Ergibt 1 Tasse(n)



Vollmilch

1 Tasse(n) (mL)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Edamame- und Rote-Bete-Salat

171 kcal ● 9g Protein ● 7g Fett ● 12g Kohlenhydrate ● 6g Ballaststoffe



Gemischte Blattsalate

1 Tasse (30g)

Balsamico-Vinaigrette

1 EL (mL)

Edamame, gefroren, geschält

1/2 Tasse (59g)

Vorgekochte Rote Bete (konserviert oder gekühlt), gehackt

2 Rote Bete(n) (100g)

1. Edamame nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Blattsalate, Edamame und Rote Bete in einer Schüssel anrichten. Mit Dressing beträufeln und servieren.

Knusprige chik'n-Tender

2 Tender(s) - 114 kcal ● 8g Protein ● 5g Fett ● 10g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Ergibt 2 Tender(s)

Vegetarische Chik'n-Tender

2 Stücke (51g)

Ketchup

1/2 EL (9g)

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

Abendessen 3 ↗

An Tag 4 und Tag 5 essen

Linsen

231 kcal ● 16g Protein ● 1g Fett ● 34g Kohlenhydrate ● 7g Ballaststoffe



Für eine einzelne Mahlzeit:

Wasser
1 1/3 Tasse(n) (mL)
Salz
2/3 Prise (0g)
Linsen, roh, abgespült
1/3 Tasse (64g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Wasser
2 2/3 Tasse(n) (mL)
Salz
1 1/3 Prise (1g)
Linsen, roh, abgespült
2/3 Tasse (128g)

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.

Veggie-Burger-Patty

2 Patty - 254 kcal ● 20g Protein ● 6g Fett ● 22g Kohlenhydrate ● 8g Ballaststoffe



Für eine einzelne Mahlzeit:

Veggie-Burger-Patty
2 Patty (142g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Veggie-Burger-Patty
4 Patty (284g)

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

Abendessen 4 ↗

An Tag 6 und Tag 7 essen

Milch

1/2 Tasse(n) - 75 kcal ● 4g Protein ● 4g Fett ● 6g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe

Für eine einzelne Mahlzeit:



Vollmilch

1/2 Tasse(n) (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Vollmilch

1 Tasse(n) (mL)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Chik'n-Nuggets

6 2/3 Nuggets - 368 kcal ● 20g Protein ● 15g Fett ● 34g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Für eine einzelne Mahlzeit:

Ketchup

5 TL (28g)

vegane 'Chik'n' Nuggets

6 2/3 Nuggets (143g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Ketchup

1/4 Tasse (57g)

vegane 'Chik'n' Nuggets

13 1/3 Nuggets (287g)

1. Die Chik'n-Tender nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Mit Ketchup servieren.

Proteinergänzung(en) ↗

Täglich essen

Proteinshake

2 Messlöffel - 218 kcal ● 48g Protein ● 1g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Für eine einzelne Mahlzeit:

Proteinpulver
2 Schöpfer (je ≈80 ml) (62g)
Wasser
2 Tasse(n) (mL)

Für alle 7 Mahlzeiten:

Proteinpulver
14 Schöpfer (je ≈80 ml) (434g)
Wasser
14 Tasse(n) (mL)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.