



ESSENSPLAN

Essensplan 05.10.2026

4 Tage

4 Rezepte

3–4 Portionen +18

ca. 2,18 € pro Portion



Deine Woche

Montag

719 kcal / Person



ABENDESSEN

Einfach gefüllte Paprika mit Reis und Bohnen

21 Portionen · 719 kcal pro Portion

Dienstag

432 kcal / Person



ABENDESSEN

Marry-Me-Chickpeas: Kichererbsen mit Spinat und getrockneten Tomaten

22 Portionen · 432 kcal pro Portion

Mittwoch

941 kcal / Person



ABENDESSEN

Veganer Mac and Cheese Auflauf mit Pankokruste

22 Portionen · 941 kcal pro Portion

Donnerstag

573 kcal / Person



ABENDESSEN

Möhreneintopf mit Kartoffeln und Würstchen

21 Portionen · 573 kcal pro Portion

Ein durchschnittlicher Tag

Pro Person, aus einer Portion jeder Mahlzeit, gemittelt über die 4 Tage dieses Plans, an denen Mahlzeiten stehen.

Energie	666 kcal		33 % von 2.000 kcal
Fett	25,7 g		37 % von max. 70 g · noch 44,3 g frei
davon gesättigte Fettsäuren	9,1 g		45 % von max. 20 g · noch 10,9 g frei
Kohlenhydrate	77,9 g		30 % von 260 g
davon Zucker	13,6 g		15 % von max. 90 g · noch 76,4 g frei
Ballaststoffe	13,6 g		45 % von Ziel 30 g
Eiweiß	26,3 g		53 % von Ziel 50 g
Salz	4,22 g		70 % von max. 6 g · noch 1,78 g frei

Tag für Tag

Tag	Energie	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Ballaststoffe	Eiweiß	Salz
Montag	719 kcal	20,1 g	9,7 g	99,9 g	23,9 g	20,8 g	32,4 g	3,02 g
Dienstag	432 kcal	25,9 g	12,6 g	29,9 g	6,2 g	8,2 g	15,9 g	2,51 g
Mittwoch	941 kcal	31,6 g	7,5 g	122,9 g	10,7 g	13,9 g	35,4 g	4,60 g
Donnerstag	573 kcal	25,4 g	6,6 g	58,7 g	13,5 g	11,4 g	21,5 g	6,74 g

Bei Höchstmengen zeigt der Balken, wie viel bis zur Grenze noch frei ist; ist sie überschritten, ist der Balken ganz gefüllt und hervorgehoben.

Prozentangaben beziehen sich auf die Referenzmenge eines durchschnittlichen Erwachsenen (2 000 kcal). Dein eigener Bedarf kann davon abweichen.

Alles für die Woche

42 Zutaten, für alle geplanten Portionen.

Cerealien

- ☐ Vollkornreis 1.050 g

Essig und Öl

- ☐ Olivenöl 28× EL (≈ 280 g)
- ☐ Apfelessig 11× TL (≈ 55 g)
- ☐ Pflanzenöl 11× EL (≈ 165 g)

Fleisch und Wurstwaren

- ☐ Wiener Würstchen 1.260 g
ja! (REWE) Wiener Würstchen

Gemüse

- ☐ Paprika (rot) 6.300 g
- ☐ Frühlingszwiebel 473 g
- ☐ Knoblauch 17× Zehe (≈ 85 g)
- ☐ Babyspinat 550 g
- ☐ Sellerie (Staupe) 220 g
- ☐ Zwiebel 11× Stück (≈ 1.100 g)
- ☐ Kartoffel, mehligkochend 825 g
- ☐ Karotte 5.025 g

Konserven

- ☐ Kidney-Bohnen (Konserve) 10,5× Dose (≈ 4.200 g)
- ☐ Mais (Konserve) 5,25× Dose (≈ 1.785 g)
bio (ALDI) Bio Sonnenmais
- ☐ Tomaten, stückig (Konserve) 1.313 g
- ☐ Getrocknete Tomaten (Konserve) 550 g
- ☐ Kichererbsen (Konserve) (Abtropfgewicht) 2.640 g

Kräuter

- ☐ Petersilie, frisch 269 g

Kühlregal

- ☐ Reibekäse 1.050 g
Milsani (ALDI) Gouda gerieben 48 % Fett i. Tr.

Molkereiprodukte

- ☐ Frischkäse 1.650 g
ohne Marke Frischkäse, Doppelrahmstufe
- ☐ Parmesan, gerieben 110 g

Reis und Nudeln

- ☐ Makkaroni 2.750 g

Saucen

- ☐ Soja-Sauce 11× TL (≈ 33 g)

☐ Kartoffel, festkochend 4.200 g

Gewürze

☐ Chili, gemahlen 16× TL (≈ 40 g)

☐ Kreuzkümmel 11× TL (≈ 24 g)

☐ Salz 17× Prise + 6× EL + 5,25× TL (≈ 125 g)

☐ Oregano, getrocknet 6× TL (≈ 6 g)

☐ Basilikum, getrocknet 11× TL (≈ 11 g)

☐ Pfeffer 4× TL + 6× Prise (≈ 13 g)

☐ Gemüsebrühe (Pulver) 185 g

☐ Paprikapulver, geräuchert 6× EL (≈ 54 g)

☐ Cayennepfeffer 6× TL (≈ 36 g)

☐ Lorbeerblätter 2 g

☐ Majoran 6× TL (≈ 3 g)

Konfitüre und Aufstriche

☐ Mandelmus 28× EL (≈ 420 g)

Sonstiges

☐ Wasser 10.038 g

Spezialitäten

☐ Hefeflocken 385 g

☐ Pankomehl 440 g

Tofu und Fleischersatzprodukte

☐ Kochsahne 1.100 g
ohne Marke Kochsahne 15 %

☐ Bacon *(optional)* 394 g
Rügenwalder Mühle Veganer Mühlen Mix no Bacon Bites



MO. · ABENDESSEN

Einfach gefüllte Paprika mit Reis und Bohnen

Große rote Paprika, prall gefüllt mit Vollkornreis, Kidneybohnen, Mais, Tomaten und Gouda, gewürzt mit Chili und Kreuzkümmel. In der Heißluftfritteuse werden die Schoten weich und der Käse obendrauf schmilzt. Macht satt und lässt sich gut vorbereiten.

21 Portionen

55 min

719 kcal pro Portion

3 Tage im Kühlschrank

Glutenfrei

Vegetarisch

<https://www.speisengeplant.de/rezepte/einfach-gefullte-paprika-mit-reis-und-bohnen/>

Zutaten für 21 Portionen

42 Stück Paprika (rot) (6300 g)

10½ Dose Kidney-Bohnen (Konserve) (4200 g)

5¼ Dose Mais (Konserve) (1785 g)

31½ Stück Frühlingszwiebel (473 g)

1.050 g Vollkornreis (1050 g)

2.100 g Wasser (2100 g)

1.050 g Reibekäse (1050 g)

1.312½ g Tomaten, stückig (Konserve) (1313 g)

16 TL Chili, gemahlen (40 g)

11 TL Kreuzkümmel (24 g)

5 Prise Salz (3 g)

PRO

PORTION

719 kcal

Energie

20,1 g

Fett

9,7 g

davon gesättigte Fettsäuren

99,9 g

Kohlenhydrate

23,9 g

davon Zucker

20,8 g

Ballaststoffe

32,4 g

Eiweiß

3,02 g

Salz

Zubereitung

1**Vorbereitungen**

Deckel von der Paprika entfernen und Paprika entkernen. Bohnen und Mais durch ein Sieb abgießen und gründlich abspülen. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

42 Stück Paprika (rot) · 10½ Dose Kidney-Bohnen (Konserve) · 5¼ Dose Mais (Konserve) · 31½ Stück Frühlingszwiebel

2**Reis kochen**

Reis mit dem Wasser in einem kleinen Topf aufsetzen und aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 20 bis 25 Minuten bzw. nach Packungsangaben garen, bis der Reis weich ist und das Wasser aufgenommen hat.

1.050 g Vollkornreis · 2.100 g Wasser

3**Füllung mischen**

Reis, Bohnen, Mais, die Hälfte des Goudas, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Chili, Kreuzkümmel und Salz in eine Schüssel geben und gründlich vermischen. Die Paprika großzügig damit füllen, ruhig etwas über den Rand.

1.050 g Reibekäse · 1.312½ g Tomaten, stückig (Konserve) · 16 TL Chili, gemahlen · 11 TL Kreuzkümmel · 5 Prise Salz

4**Backen**

Die Paprika aufrecht und dicht aneinander in den Korb der Heißluftfritteuse stellen, damit sie nicht umkippen. Bei 175 °C 10 Minuten backen. Dann den restlichen Gouda darüberstreuen und weitere 5 bis 10 Minuten backen, bis die Paprika weich und der Käse geschmolzen ist.

5**Gefüllte Paprika servieren**

Die gefüllten Paprika heiß auf Teller setzen.



DI. • ABENDESSEN

Marry-Me-Chickpeas: Kichererbsen mit Spinat und getrockneten Tomaten

Der Trend aus dem Netz, und das zu Recht: Kichererbsen in einer cremigen Sauce aus Frischkäse, Parmesan und Brühe, dazu getrocknete Tomaten, Knoblauch und Babyspinat. Eine Pfanne, zwanzig Minuten, fertig. Mit Baguette zum Tunken wird ein richtiges Abendessen draus.

22 Portionen

20 min

432 kcal pro Portion

2 Tage im Kühlschrank

Vegetarisch

<https://www.speisengeplant.de/rezepte/marry-me-chickpeas-cremige-kichererbsen-mit-spinat-und-getrockneten-tomaten/>

Zutaten für 22 Portionen

11 Zehe Knoblauch (55 g)

550 g Getrocknete Tomaten (Konserve) (550 g)

2.640 g Kichererbsen (Konserve) (Abtropfgewicht)
(2640 g)

6 EL Olivenöl (60 g)

6 TL Oregano, getrocknet (6 g)

11 TL Basilikum, getrocknet (11 g)

1.650 g Frischkäse (1650 g)

550 g Babyspinat (550 g)

110 g Parmesan, gerieben (110 g)

1½ TL Pfeffer (5 g)

550 g Wasser (550 g)

5½ TL Gemüsebrühe (Pulver) (28 g)

**PRO
PORTION**

432 kcal
Energie

25,9 g
Fett

12,6 g
davon gesättigte Fettsäuren

29,9 g
Kohlenhydrate

6,2 g
davon Zucker

8,2 g
Ballaststoffe

15,9 g
Eiweiß

2,51 g
Salz

Zubereitung

1

Alles vorbereiten

Knoblauch fein hacken. Getrocknete Tomaten in schmale Streifen schneiden. Kichererbsen durch ein Sieb abgießen und kalt abspülen.

11 Zehe Knoblauch · 550 g Getrocknete Tomaten (Konserve) · 2.640 g Kichererbsen (Konserve) (Abtropfgewicht)

2

Anbraten

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauch und Tomatenstreifen darin bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Kichererbsen, Oregano und Basilikum dazugeben und unter Rühren kurz mitbraten.

6 EL Olivenöl · 6 TL Oregano, getrocknet · 11 TL Basilikum, getrocknet

3

Cremig einkochen

Wasser angießen, Brühpulver hinzufügen und den Frischkäse einrühren, bis eine glatte Sauce entsteht. Spinat und Parmesan dazugeben und kurz köcheln lassen, bis der Spinat zusammengefallen ist. Mit Pfeffer abschmecken.

1.650 g Frischkäse · 550 g Babyspinat · 110 g Parmesan, gerieben · 1½ TL Pfeffer · 550 g Wasser · 5½ TL Gemüsebrühe (Pulver)

4

Servieren

Kichererbsen in tiefe Teller verteilen. Dazu passt Baguette zum Tunken.



MI. • ABENDESSEN

Veganer Mac and Cheese Auflauf mit Pankokruste

Makkaroni-Auflauf mit cremiger Gemüsesauce aus Kartoffel, Möhre und Cashewmus – ohne Käse, dafür mit Räucherpaprika und knuspriger Pankokruste.

22 Portionen

1 h

941 kcal pro Portion

3 Tage im Kühlschrank

Vegetarisch

<https://www.speisengeplant.de/rezepte/veganer-mac-and-cheese-auflauf-mit-pankokruste/>

Zutaten für 22 Portionen

6 EL Salz (90 g)

5½ Stange Sellerie (Staupe) (220 g)

6 Stück Zwiebel (600 g)

6 Zehe Knoblauch (30 g)

5½ Stück Kartoffel, mehligkochend (825 g)

5½ Stück Karotte (825 g)

2¾ Bund Petersilie, frisch (138 g)

11 EL Olivenöl (110 g)

6 EL Paprikapulver, geräuchert (54 g)

11 TL Apfelessig (55 g)

6 Prise Salz (3 g)

825 g Wasser (825 g)

1.100 g Kochsahne (1100 g)

28 EL Mandelmus (420 g)

385 g Hefeflocken (385 g)

11 TL Soja-Sauce (33 g)

6 Prise Salz (3 g)

6 TL Cayennepfeffer (36 g)

6 Prise Pfeffer (1 g)

2.750 g Makkaroni (2750 g)

440 g Pankomehl (440 g)

11 EL Olivenöl (110 g)

**PRO
PORTION**

941 kcal
Energie

31,6 g
Fett

7,5 g
davon gesättigte Fettsäuren

122,9 g
Kohlenhydrate

10,7 g
davon Zucker

13,9 g
Ballaststoffe

35,4 g
Eiweiß

4,60 g
Salz

Zubereitung

1 Vorbereitungen

Wasser in einen großen Topf füllen, salzen und zum Kochen bringen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Sellerie, Zwiebel, Möhren und Knoblauch jeweils schälen und fein würfeln. Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Petersilienblättchen von den Stielen zupfen und in fein hacken.

6 EL Salz · 5½ Stange Sellerie (Staupe) · 6 Stück Zwiebel · 6 Zehe Knoblauch · 5½ Stück Kartoffel, mehligkochend · 5½ Stück Karotte · 2¾ Bund Petersilie, frisch

2 Gemüse garen

Oliveöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Sellerie, Möhre und Knoblauch hinzufügen und 1-2 Minuten glasig dünsten. Kartoffelwürfel zugeben und 3-4 Minuten mitdünsten. Paprikapulver hinzufügen, kurz rösten, dann mit Apfelessig ablöschen. Mit Wasser auffüllen, salzen, Deckel aufsetzen und 8 bis 10 Minuten garen, bis das Gemüse weich ist.

11 EL Oliveöl · 6 EL Paprikapulver, geräuchert · 11 TL Apfelessig · 6 Prise Salz · 825 g Wasser

3 Sauce pürieren

Topf von der Hitze nehmen. Gemüse samt Sud, Mandelmus, Hefeflocken, Cayennepfeffer und Sojasauce hinzufügen. Den Topfinhalt mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

1.100 g Kochsahne · 28 EL Mandelmus · 385 g Hefeflocken · 11 TL Soja-Sauce · 6 Prise Salz · 6 TL Cayennepfeffer · 6 Prise Pfeffer

4 Nudeln kochen und Brösel rösten

Makkaroni im kochenden Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen. Parallel die Pankobrösel in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, dabei ständig in Bewegung halten. Restliches Oliveöl untermischen und beiseite stellen.

2.750 g Makkaroni · 440 g Pankomehl · 11 EL Oliveöl

5 Backen und servieren

Nudeln durch ein Sieb abgießen und in einer großen Auflaufform mit der Sauce vermischen. Gleichmäßig mit den Pankobröseln bestreuen und auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten backen, bis die Kruste goldbraun ist. Aus dem Ofen nehmen, mit Petersilie bestreuen und servieren.



DO. • ABENDESSEN

Möhreneintopf mit Kartoffeln und Würstchen

Deftiger Möhreeneintopf wie früher: Möhren und Kartoffeln köcheln in Gemüsebrühe, Bacon bringt das Rauchige, die Würstchen kommen zum Schluss dazu. Kurz angestampft wird er schön sämig und schmeckt aufgewärmt am nächsten Tag noch besser.

21 Portionen

50 min

573 kcal pro Portion

3 Tage im Kühlschrank

<https://www.speisengeplant.de/rezepte/moehreneintopf-mit-kartoffeln-und-wuerstchen/>

Zutaten für 21 Portionen

4.200 g Karotte (4200 g)

4.200 g Kartoffel, festkochend (4200 g)

5 Stück Zwiebel (500 g)

21 Stück Wiener Würstchen (1260 g)

2,6 Bund Petersilie, frisch (131 g)

11 EL Pflanzenöl (165 g)

393¾ g Bacon (394 g) *(optional)*

5¼ Blatt Lorbeerblätter (2 g)

6.562½ g Wasser (6563 g)

31½ TL Gemüsebrühe (Pulver) (158 g)

5 TL Majoran (3 g)

5¼ TL Salz (26 g)

2¾ TL Pfeffer (8 g)

**PRO
PORTION**

573 kcal
Energie

25,4 g
Fett

6,6 g
davon gesättigte Fettsäuren

58,7 g
Kohlenhydrate

13,5 g
davon Zucker

11,4 g
Ballaststoffe

21,5 g
Eiweiß

6,74 g
Salz

Zubereitung

1**Alles vorbereiten**

Möhren und Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel halbieren und fein würfeln. Würstchen in Scheiben schneiden. Petersilie hacken.

4.200 g Karotte · 4.200 g Kartoffel, festkochend · 5 Stück Zwiebel · 21 Stück Wiener Würstchen · 2,6 Bund Petersilie, frisch

2**Anbraten**

Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen. Bacon Bites und Zwiebel darin anbraten, bis die Zwiebel glasig ist und die Bites etwas Farbe haben. Möhren- und Kartoffelwürfel dazugeben und kurz mitbraten.

11 EL Pflanzenöl · 393¾ g Bacon

3**Köcheln lassen**

Mit der Wasser aufgießen. Brühpulver einrühren und das Lorbeerblatt hingeben. Deckel aufsetzen und etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Hitze reduzieren.

5¼ Blatt Lorbeerblätter · 6.562½ g Wasser · 31½ TL Gemüsebrühe (Pulver)

4**Anstampfen und abschmecken**

Lorbeerblatt herausnehmen. Würstchenscheiben in den Eintopf geben und bei kleiner Hitze einige Minuten ziehen lassen, bis sie heiß sind. Mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken.

5 TL Majoran · 5¼ TL Salz · 2¾ TL Pfeffer

5**Servieren**

Eintopf in tiefe Teller füllen und mit Petersilie bestreuen.