DIFTRACS

# Shopping Guide



# Your Daily Dose of Good Food

Diese Woche dreht sich alles ums Einkaufen und vorausschauend Planen. Wir möchten dich mit den perfekten Alltagsbegleitern ausstatten für deine Essensplanung und den Einkauf. Dort lauern viele Hürden und Versuchungen, die vermeintlich "gesund" sein sollen, es aber eben doch nicht sind. Mit einer im Voraus geplanten Liste erleichterst du dir deinen Wocheneinkauf gleich auf mehrere Arten:

- 1. Durch einen Wochen-Essensplan kannst du bereits vor Beginn der Woche überlegen und festlegen was du essen wirst. Das schafft Struktur innerhalb einer vielleicht stressigen Woche, in der es dir an Kreativität oder den in dem Moment richtigen Lebensmitteln fehlt, die du brauchst für ein gesundes Gericht.
- 2. Du sparst langfristig Geld, indem du nur das und die richtige Menge von dem kaufst, was du wirklich brauchst für deine Gerichte.
- **3.** Indem du **geplant** kaufst, kannst du auch mehr Obst und Gemüse in deinen Einkauf integrieren, ohne zu befürchten, dass es am Ende ungenutzt in deinem Vorrat schlecht wird.
- **4.** Ein weiterer wichtiger Pluspunkt ist die **Zeit.** Die sparst du dir nämlich auch, wenn du nicht

mehr überlegen musst, was es heute zu Essen gibt.

Nimm dir in Ruhe Zeit für dich, um dir unsere Rezepte und Tipps bewusst anzuschauen. Eine effektive und nachhaltige Fettverbrennung und der damit einhergehende Gewichtsverlust brauchen Zeit und Geduld. Such dir die Rezepte raus, die dich auf den ersten Blick am meisten ansprechen und schreibe dir bewusst eine Einkaufsliste oder pass unsere Vorlage einfach an. Nimm dir auch für deinen Einkauf genug Zeit, damit du die für dich neuen Lebensmittel in Ruhe und stressfrei suchen kannst. In den kommenden Tagen/Wochen wirst du nämlich viel für dich und dein Wohlbefinden tun. Du wirst dir bewusst die Zeit nehmen, deine Gerichte zuzubereiten und deine Kreationen zu genießen. Zwar geben wir dir sehr einfache Rezepte an die Hand, die du wahrscheinlich nach dem ersten Mal durchkochen bereits aus dem "ff" kannst. Dennoch darfst du diese Zeit, die du nur für dich zum Abschalten nutzen kannst, bewusst genießen und wertschätzen. Wenn du unseren Wochenplan oder Teile daraus ausprobieren möchtest, dann nimm dir den Tag davor bereits Zeit, um gegebenenfalls Vorbereitungen zu treffen und dein erstes Gericht vor zu kochen.



### SHOPPING GUIDE

Wir haben hier einen Entwurf für dich, wie so ein Wochenplan aussehen kann. Hier haben wir dir bereits ein paar Beispiel-Rezepte eingefügt, aber auch noch Platz gelassen, damit du selber kreativ werden kannst. Brauchst du noch Inspiration? Dann gehe auf unsere Content-Seite und stöbere dich dort durch unsere gesunden und leckeren Rezepte und trage diese in deinen Wochenplan ein!

## Dein möglicher Wochenplan

	MORGENS	MITTAGS	ABENDS
Tag 1	Frühstücks Bananen-Split	Sommerrollen	Pizza mit Blumenkohlboden
Tag 2	Gebackenes Sweet Potato Choc Oatmeal	Rainbow Salad	Gegrillte Aubergine
Tag 3	Apfel-Zimt Overnight Oats	Gazpacho	Hähnchenfächer mit Süßkartoffel Wedges
Tag 4			
Tag 5			
Tag 6			
Tag 7			

# **Dein Wochenplan**

	MORGENS	MITTAGS	ABENDS
Tag 1			
Tag 2			
Tag 3			
Tag 4			
Towa			
Tag 5			
Tag 6			
Tag 7			

OBST & GEMÜSE	
3 Bananen	
2-3 grüne Äpfel	
2 rote Äpfel	
300 g Erdbeeren	SONSTIGES
1 Granatapfel	500 g kernige Haferflocken
1/2 kleine Wassermelone	500 g Granola
2 Mangos	500 ml Haferdrink, ungesüßt
2 Limetten	1 Dose stückige Tomaten
2 Bio-Zitronen	10 große Reispapier
frischer Ingwer	100 g Reisnudeln
2 Avocados	14 Datteln
1 Gurke	100 g Edamame
1 Paprika	Sesam
250 g Champignons / Shiitake	Chiasamen
250 g Cherrytomaten	geschälte Hanfsamen
2 Knollen Rote Bete	80 g gemahlene Mandeln
Radieschen	Kürbiskerne
1 Strunk Stangensellerie	80 g Kakaonips
3 Süßkartoffeln	Backkakao
2 Auberginen	Sojaflakes
1 Blumenkohlkopf	Tahin
3 rote Zwiebeln	Nussmus (z.B. Mandelmus)
Knoblauch	Sauerteigbrot
3 frische Chilis	
3 Stängel Petersilie	<u>GEWÜRZE</u>
1 Bund Koriander	Zimt
1 Bund Minze	Italienische Kräuter
1 Bund Frühlingszwiebeln	Gemahlene Tonkabohne
2 Handvoll Baby Spinat	Germanne Tormassime
Kopfsalat	
	ÖL & SAUCEN
	1 Flasche Olivenöl
	1 Flasche Rotweinessig
KÜHLUNG	1 Flasche Apfelessig
200g Bio-Hähnchenbrustfilet	1 Flasche Sriracha
4 Eier	1 Flasche Weizenfreie Sojasauce
100g geräucherter Tofu / Tempeh	1 Flasche Sesamöl
500g Joghurtalternative, ungesüßt	1 Flasche (No) -Fischsauce

OBST & GEMÜSE	Haselnüsse
Beeren: Erdbeeren, Himbeeren, Heidel-	Cashewkerne
beeren, Cranberries, Brombeeren	Nuss-/Kernemus (z.B. Mandelmus,
Apfel	Haselnussmus, Sonnenblumenker-
Banane	nemus)
	Tahin (Sesammus)
Zitrone Birne	Pflanzlicher Drink (z.B. Hafer, Mandel,
	Cashew, Soja, Reis)
Limette	Pflanzlicher Joghurt (z.B. Kokos, Soja)
Granatapfel	
Mango	Haferflocken/Buchweizen Flocken/Soja
Datteln	Flocken
grüner Spargel	Bio-Eier
Avocado	Linsen
frischer Ingwer	Hanfmehl/Buchweizenmehl
Blumenkohl	Qunioa
Brokkoli	weiße Bohnen
Aubergine	Pasta (Dinkel, Hülsenfrüchte)
Rote Bete	Fermentiertes (z.B. Sauerkraut, Kimchi,
Gurke	Ingwer-Karotte)
Knoblauch	
Zwiebel	
Karotte	GEWÜRZE, ÖLE & KRÄUTER
Tomate	Olivenöl
Zucchini	Rapsöl
Paprika	Rotweinessig
Blattsalate	Apfelessig
Spinat	Tamari oder zucker- und weizenfreie
Süßkartoffel	Sojasauce
Kartoffeln	Koriander
Pilze (z.B. Champignons, Shiitake)	Petersilie
Peperoni/Chili	Minze
	Kräutermischung (z.B. italienische
	Kräuter
SONSTIGES	Curry-Pulver
Kürbiskerne	Ingwer
Chiasamen	Cayennepfeffer
Hanfsamen	Kurkuma
Mandeln	Ceylon Zimt

### SHOPPING GUIDE

Wir hoffen diese Listen können dir helfen, dich bei deiner gesunden Ernährung im Alltag zu unterstützen! Drucke sie dir aus und hänge sie dir an die Pinnwand oder deinen Kühlschrank und aktualisiere sie regelmäßig. Wenn du diese Schritte ein paar mal bewusst umsetzt, sind sie bald schon eingespielter Teil deiner wöchentlichen Routine!

Du möchtest noch ein bisschen mehr Inspiration? Dann besuche unseren <u>Daily Dose Club</u> und entdecke weitere Rezepte, Workouts und Yoga-Flows, sowie spannende Beiträge zum Thema Abnehmen.

### Happy Gut, Happy You!



