



Gemüse & Pilze

Spinat, roh	2,8 g
Brokkoli, gekocht	3,8 g
Grünkohl, roh	4,3 g
Champignons, gekocht	4,3 g
Artischocken, gekocht	2,5 g
Rosenkohl, gekocht	3,9 g
Rucola, roh	2,6 g
Austernpilze, gekocht	3,6 g

Getreide & Pseudocerealien

Quinoa, gekocht	3,5 g
Amaranth, roh	14,5 g
Wildreis, gekocht	5,3 g
Buchweizen, roh	9,8 g
Hirse, gekocht	3,8 g
Bulgur, gekocht	3,1 g
Haferflocken	13 2 a

Protein pro 100 g (Quelle: BLS, USDA)

Samen & Nüsse

Hanfsamen	31,6 g
Sesam	20,9 g
Erdnüsse	29,8 g
Chia Samen	16,5 g
Sonnenblumenkerne	26,1 g
Leinsamen	22,3 g
Kürbiskerne	35,5 g

Bohnen & Hülsenfrüchte

	Sojabohnen, getrocknet	38,2 g
	Tofu	15,5 g
	Linsen, gekocht	7,4 g
ľ	Grüne Erbsen, gekocht	5,6 g
	Zuckerschoten, gekocht	4,0 g
	Kichererbsen, gekocht	8,9 g
	Grüne Bohnen, gekocht	2,5 g
	Kidneybohnen, gekocht	9,6 g
	Ackerbohnen, getrocknet	28,1 g
1	Tempeh	18,9 g

THE VEGETARIAN BUTCHER™

16,5 g
21,4 g
9,6 g
24,3 g
15,2 g
11,9 g
14,6 g



Wakame, roh	3,0 g
Laver Algen, roh	5,8 g





Die neuesten Trends, Tipps und Inspirationen zu pflanzenbasierter Küche jetzt unter ufs.com/plantmade

Der über den Tag verteilte Verzehr kombinierter Zutaten aus möglichst allen fünf Proteingruppen garantiert eine optimale Proteinversorgung.

Empfohlene Mengen: Die DGE empfiehlt für Jugendliche und Erwachsene eine Proteinaufname von 0,8 g pro kg Körpergewicht am Tag. Die durchschnittliche Referenzmenge für den Tagesbedarf von Protein liegt demnach bei etwa 50 g (bei 60 kg Körpergewicht).

Gesetzliche Regelung der Auslobung "Proteinquelle" und "Proteinreich":

Proteinquelle: wenn min. 12 % des Brennwerts (der Gesamtenergie) des Lebensmittels aus Protein stammen Proteinreich: wenn min. 20 % des Brennwerts (der Gesamtenergie) des Lebensmittels aus Protein stammen



Unilever Food **Solutions**





