# Clean Eating Einkaufsliste

## Obst und Gemüse

Frisches Gemüse
[] Blattgemüse (Spinat, Grünkohl, Mangold)
[] Salate (Rucola, Feldsalat, Romana)
[] Brokkoli / Blumenkohl
[] Karotten
[] Paprika
[]Zucchini
[] Tomaten
[] Gurken
[] Zwiebeln / Knoblauch
[]Süßkartoffeln
[] Avocados
[] Frische Kräuter (Basilikum, Petersilie, Minze)
[]
[]
Frisches Obst
[]Äpfel
[] Bananen
[] Beeren (Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren)
[] Zitrusfrüchte (Zitronen, Orangen)
[] Saisonobst:
[]
[]

Tiefkühlprodukte
[]Tiefkühlbeeren
[] Tiefkühlgemüse (ohne Zusätze)
[]
Vollkornprodukte & Kohlenhydrate
[] Vollkornreis / Naturreis
[] Vollkornnudeln
[] Vollkornbrot
[] Haferflocken
[] Quinoa / Amaranth / Buchweizen
[] Vollkornmehl
[] Vollkorn-Wraps/Tortillas
[]
[]
Proteinquellen
Tierische Proteine
[] Eier (Bio/Freiland)
[] Hähnchen/Putenbrust
[] Mageres Rindfleisch
[] Fisch (Wild gefangen, z.B. Lachs, Forelle)
[]
[]
Pflanzliche Proteine
[] Hülsenfrüchte (Linsen, Kichererbsen, Bohnen)
[] Tofu / Tempeh
[] Edamame
[]
[]

# Milchprodukte & Alternativen

Milchprodukte
[] Naturjoghurt
[] Quark / Hüttenkäse
[] Feta / Mozzarella
[] Naturbelassener Käse
[]
Pflanzliche Alternativen
[] Ungesüßte Mandel-/Hafer-/Sojamilch
[] Pflanzlicher Joghurt (ungesüßt)
[]
Gesunde Fette
Öle
[] Natives Olivenöl extra
[]Leinöl
[] Kokosöl (nativ)
[]
Nüsse und Samen
[] Mandeln / Walnüsse / Cashews
[] Leinsamen / Chiasamen
[] Kürbiskerne / Sonnenblumenkerne
[] Natürliche Nussbutter (100% Nüsse)
[]
[]

# Gewürze, Kräuter & Würzmittel [] Meersalz / Himalayasalz [] Schwarzer Pfeffer [] Kurkuma []Zimt [] Paprikapulver [] Getrocknete Kräuter (Oregano, Thymian, Rosmarin) [] Knoblauchpulver [] Ingwer (frisch oder gemahlen) [] Curry [] Tamari oder Kokosaminos (glutenfreie Sojasauce) [] Apfelessig / Balsamico []\_\_\_\_\_ []\_\_\_\_\_ Natürliche Süßungsmittel [] Honig (roh) [] Ahornsirup (echt) [] Datteln / Dattelpaste [] Kokosblütenzucker []\_\_\_\_\_ Getränke [] Wasser (still/mit Kohlensäure) [] Tee (ungesüßt) [] Kaffee []\_\_\_\_\_

# Clean Convenience-Optionen [] Dosentomaten (ohne Zusätze) [] Hülsenfrüchte in Dosen/Gläsern (ohne Zusätze) [] Kokosmilch (ohne Zusätze) [] Brühe (ohne Geschmacksverstärker) [] Vollkorn-Knäckebrot (wenige Zutaten) [] \_\_\_\_\_\_ [] \_\_\_\_\_ Notizen

## **Erinnerung: Clean Eating Grundprinzipien beim Einkauf**

- 1. Frische vor Haltbarkeit Je frischer, desto nährstoffreicher
- 2. Vollkorn vor raffiniertem Getreide Mehr Ballaststoffe und Nährstoffe
- 3. Unverarbeitet vor verarbeitet Je kürzer die Zutatenliste, desto besser
- 4. Zutatenlisten prüfen Kannst du alle Zutaten aussprechen und erklären?
- 5. **Saisonalität und Regionalität beachten** Besser für Umwelt, Geschmack und Portemonnaie

## Tipp: Die "Dirty Dozen" (Bio empfehlenswert)

Erdbeeren, Spinat, Grünkohl, Nektarinen, Äpfel, Trauben, Kirschen, Pfirsiche, Birnen, Tomaten, Sellerie, Kartoffeln

## Tipp: Die "Clean Fifteen" (konventionell vertretbar)

Avocados, Mais, Ananas, Zwiebeln, Papaya, Erbsen (gefroren), Spargel, Mangos, Auberginen, Melonen, Kiwis, Brokkoli, Rosenkohl, Blumenkohl