

Eier kurz vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums



**In der Regel sind Eier mindestens noch zwei
Wochen nach Ablauf des MHDs haltbar.**

TIPP

Eier nach dem Kauf immer kühlen!

Ältere Eier gut durchgaren!

Mache im Zweifel den Frischecheck: Eier in kaltes
Wasser legen. Frische Eier bleiben am Boden
liegen. Ältere richten sich auf oder schwimmen
sogar an der Oberfläche, weil sich die Luftblase im
Inneren des Eies mit der Zeit vergrößert.

angeschimmelte Konfitüre



Angeschimmelte Konfitüren, Marmeladen und Gelees grundsätzlich entsorgen!

TIPP

Geöffnete Fruchtaufstriche im Kühlschrank aufbewahren.

Um Verunreinigungen zu vermeiden, einen sauberen Löffel zum Portionieren verwenden.

1 Tag über dem Verbrauchsdatum

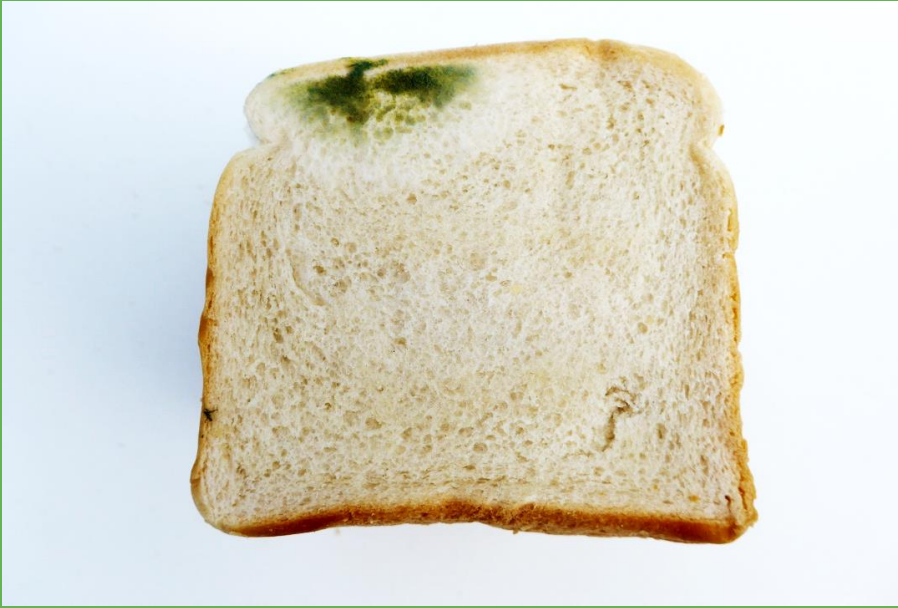


Hackfleisch nach Ablauf des Verbrauchsdatums entsorgen!

TIPP

Hackfleisch gekühlt transportieren und bei 2 bis 4 °C im Kühlschrank lagern. Am Tag des Einkaufs verarbeiten und gut durchgaren. Hackfleisch ist bei -18 °C je nach Fettgehalt 4 bis 12 Wochen haltbar.

angeschimmeltes Brot



Bei Schimmelbefall ganzes Brot entsorgen!
Auch wenn nur eine kleine Stelle betroffen ist, es kann bereits ein Großteil des Brotes von nicht sichtbaren Pilzfäden durchzogen sein.

TIPP

Frisches Brot lagert am besten in einem Brotkasten oder Brottopf.

Frisches Brot in Scheiben einfrieren und einzeln entnehmen. Eingefrorenes Brot ist bei -18°C etwa 3 Monate lang haltbar.

Joghurt seit einer Woche abgelaufen



Ungelöffelter Joghurt und andere Milchprodukte wie Quark oder Frischkäse sind nach abgelaufenem MHD meistens noch genießbar.

TIPP

Nach Ablauf des MHDs über den Sinnescheck Aussehen, Geruch und Geschmack prüfen. Hat sich Flüssigkeit (Molke) oder Rahm abgesetzt, einfach wieder unter das Produkt rühren.

2 Tage alte Hackfleischbällchen

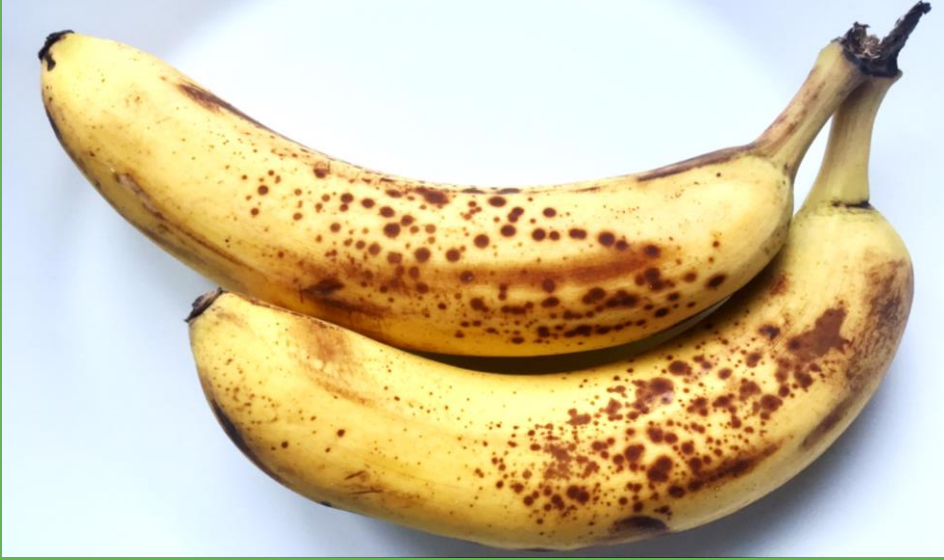


**Gebratenes Hackfleisch innerhalb von 2 Tagen
verwerten!**

TIPP

Speisereste in einem verschlossenen Behälter im
obersten Kühlschrankfach lagern.

(über)reife Bananen



(über)reife Bananen verwerten!

TIPP

Wegen ihres Aromas eignen sie sich gut für
Milchshakes, Kuchen oder Currys.

gekeimte Kartoffeln



Leicht gekeimte Kartoffeln verwerten!

TIPP

Kartoffeln gründlich schälen und kurze Keime

großzügig entfernen.

Sind die Keime bereits länger als 1 cm, sollten die Kartoffeln wegen des erhöhten Solanin Gehalts

entsorgt werden.

Kartoffeln dunkel und kühl, aber nicht zu kalt lagern.

gegarte Pilze vom Vortag



Pilze dürfen erneut erwärmt werden!

TIPP

Pilzgericht schnell abkühlen und in einem verschlossenen Behälter im Kühlschrank aufbewahren.

Vor dem Verzehr gut durcherhitzen!

weiche Tomaten



Tomaten sind kälteempfindlich und gehören deshalb nicht in den Kühlschrank. Tomaten getrennt von anderem Obst und Gemüse lagern. Sie geben wie Äpfel beim Reifen das Gas Ethylen ab und lassen manche Früchte schneller reifen.

TIPP

Weiche Tomaten, die nicht faul oder schimmelig sind, verwerten! Sie schmecken meist besonders aromatisch und eignen sich gut für Saucen oder Suppen!