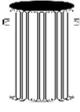




## Lösung: Hopp oder Top – ist das noch gut oder muss das weg?

<b>Kalte Küche</b> 	<b>Warme Küche</b> 	<b>Mülleimer</b> 
<b>Joghurt, 1 Woche abgelaufen</b> <b>überreife Bananen</b>	<b>ältere Eier</b> <b>Pilze vom Vortag</b> <b>gekeimte Kartoffeln</b>	<b>angeschimmelttes Brot</b> <b>überlagertes Hackfleisch</b> <b>angeschimmelte Konfitüre</b>
<b>weiche Tomaten</b> <b>Hackfleischbällchen, 2 Tage alt</b>		

### Was kannst du tun, damit Lebensmittel nicht verderben?

- Lebensmittel richtig lagern,
- die Regeln der Küchenhygiene beachten (z.B. Konfitüre mit einem sauberen Löffel entnehmen),
- Lebensmittel wie z.B. rohes Hackfleisch rechtzeitig einfrieren, ...