

Äpfel

Im Kühlschrank halten Äpfel länger! Beim Reifen strömen sie das Gas Ethylen aus, Nebeneffekt: auch anderes Obst und Gemüse in der Nähe reift schneller nach. Braune Stellen an Äpfeln einfach großzügig herausschneiden!



Stk. 0,33 €

Bananen

Grün-Gelb-Braun zeigt den Reifegrad! Braune Schale heißt nicht automatisch „verdorben“. Bananen daher nicht wegwerfen, sondern leckere Milchshakes mixen oder ins Müsli schneiden.



Stk. 0,27€

Joghurt (abgelaufen)

Meist noch lecker und essbar, trotz abgelaufenem Datum! Einfach riechen, gucken und probieren! Auch abgesetzte Flüssigkeit ist kein Problem: umrühren und fertig!

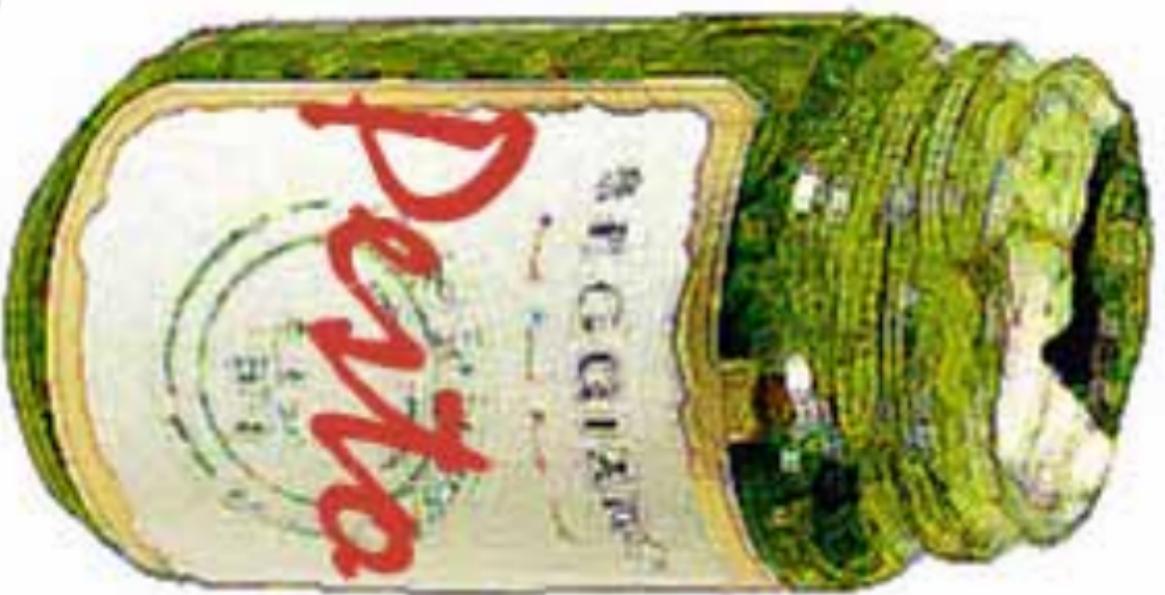


0,49 €

Seit fünf Tagen abgelaufen

Pesto im Glas (offen)

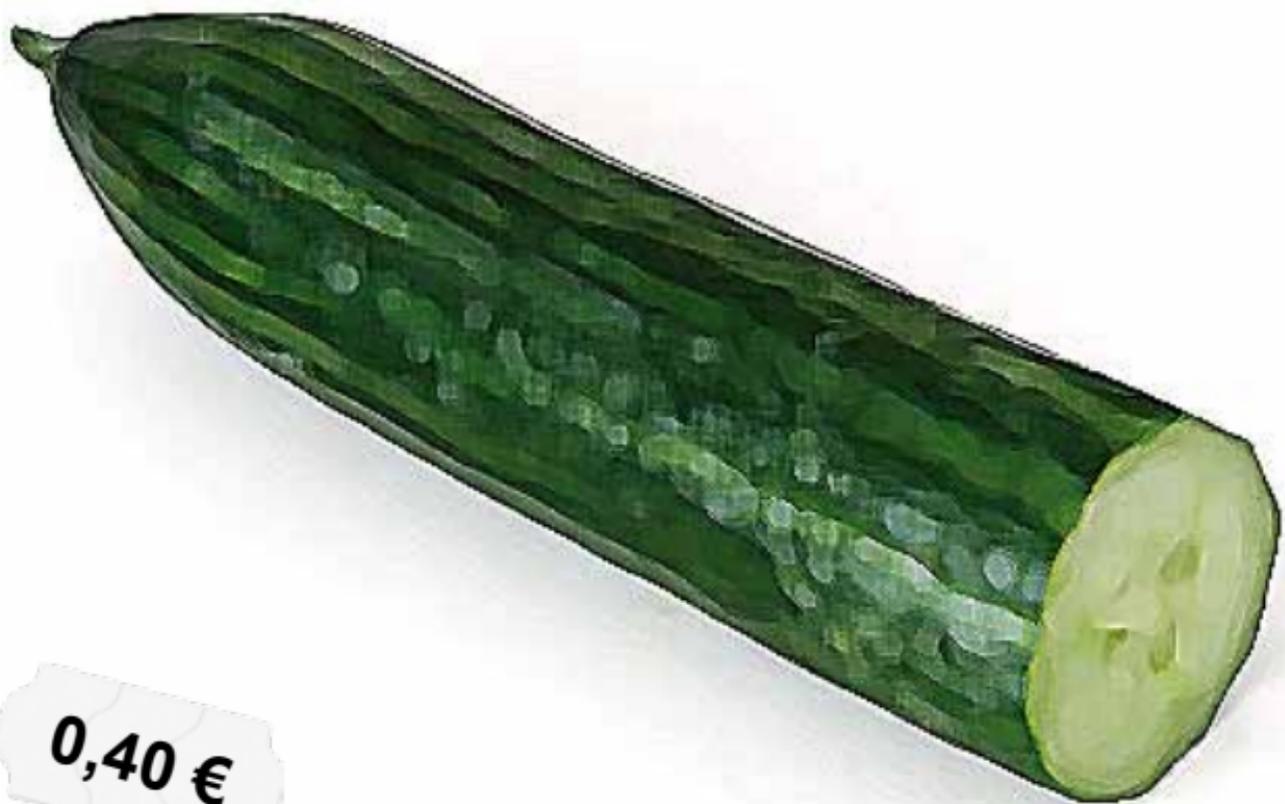
Angebrochenes Pesto gehört gekühlt! Darauf achten, dass der Glasrand sauber und das Pesto von einer Ölschicht bedeckt ist – sonst Öl nachgießen. So hält es mindestens eine Woche.



2,69 €

Gurke, angeschnitten

Angetrocknete Gurken nicht wegschmeißen! Einfach nur das trockene Stück abschneiden und sich die Gurke weiter schmecken lassen. Beim nächsten Mal: Gurke vor dem Lagern mit Folie bedecken und kühlen!



0,40 €

pro halber Gurke

Nudelpackung, offen

Nudeln halten ewig! Doch in offene Packungen verirren sich schon mal Schädlinge. Daher gut verschließen oder Nudeln in dichten Behälter umfüllen.



1,19 €

pro 500g

Konserve, abgelaufen

Geschlossene Ravioli-Dosen und Co sind noch lange nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum essbar! Nur sollten sie kühl und trocken gelagert werden. Ist die Konserve aufgewölbt, sofort in den Müll!



1,69 €

Seit vier Wochen abgelaufen

Rinderhackfleisch, 3 Tage über Verbrauchsdatum

Drei Tage altes Hackfleisch wegschmeißen! Hackfleisch verdirbt sehr schnell. Immer gekühlt transportieren und auf das Verbrauchsdatum achten, danach unbedingt entsorgen!



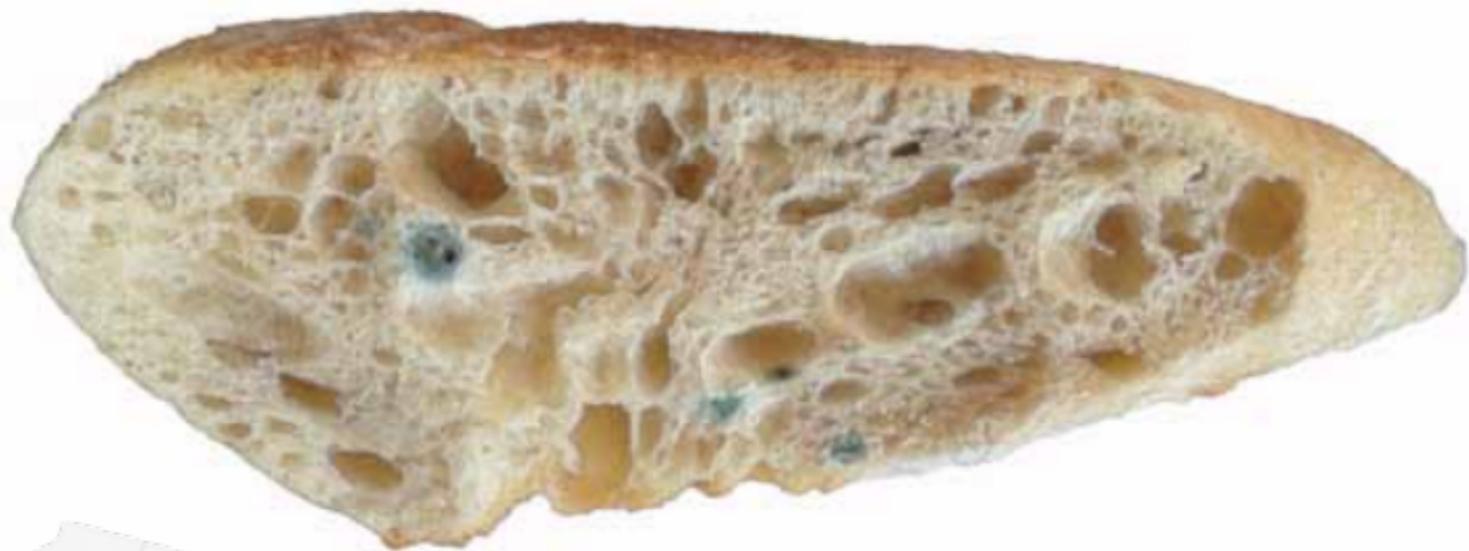
6,69 €

pro kg

3 Tage über Verbrauchsdatum

Scheibenbrot, schimmelig

Angeschimmeltertes Brot wegschmeißen! Schimmel kann sich rasend schnell im ganzen Brot verteilen. Zur Schimmelvermeidung: Brot in Scheiben einfrieren und einzeln entnehmen.

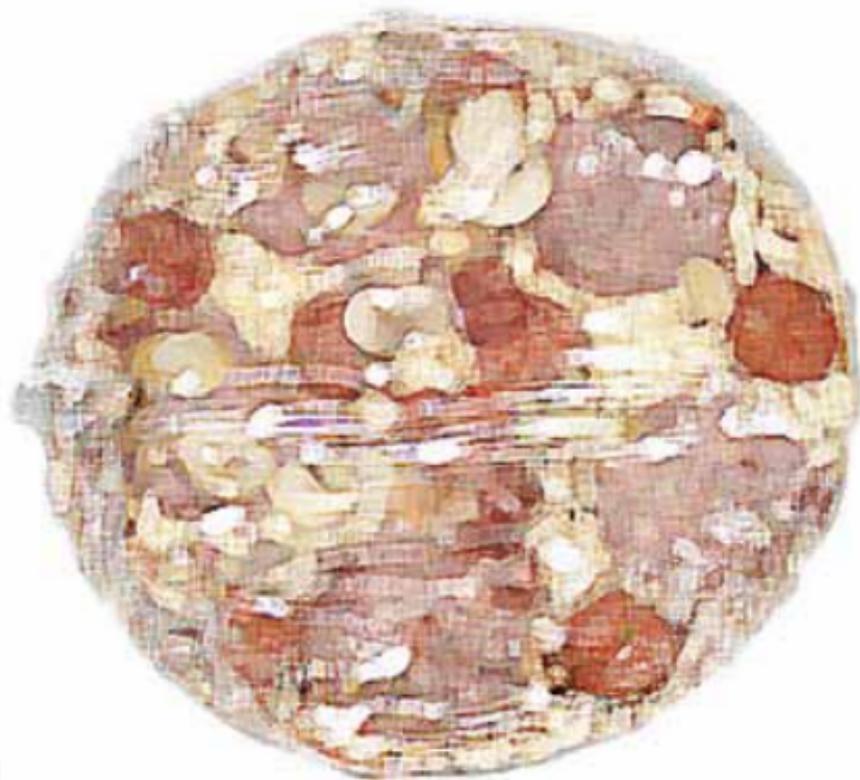


1,49 €

für 500g

Pizza, zwei Wochen abgelaufen

Abgelaufene Pizza im Tiefkühlfach wird nicht automatisch schlecht! Entscheidend sind Aussehen, Geruch und Geschmack. Übrigens: Pizza kann man einfach mit Gemüseresten und Käse aufpeppen!

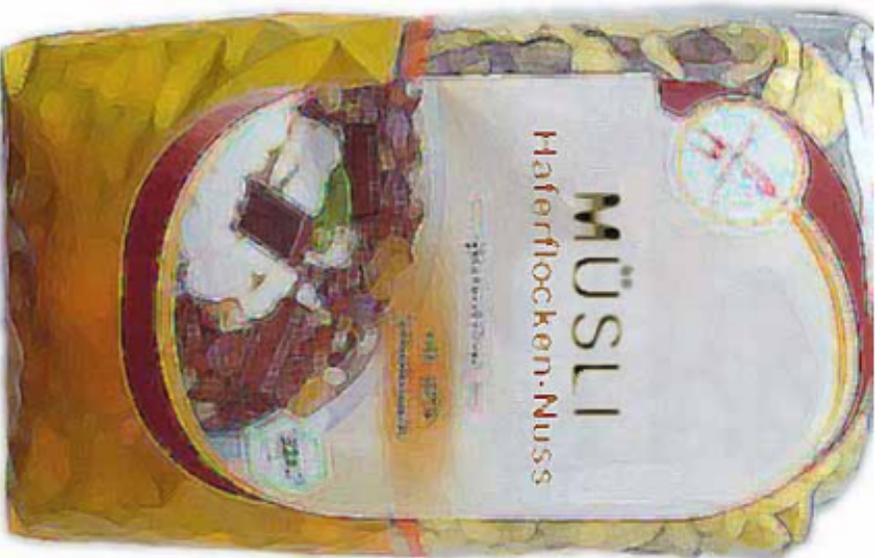


2,49 €

Seit zwei Wochen abgelaufen

Haferflocken-Nuss-Müsli

Auch Motten mögen Müsli gern! Die angebrochene Verpackung daher gut verschließen oder in einen dichten Behälter umfüllen, damit das Müsli nicht anfängt zu leben.



2,49 €

pro Packung

Orangen

Orangen mögen es nicht zu kühl – am besten bei Raumtemperatur lagern! Nicht mehr so saftige Orangen eignen sich noch gut für den Obstsalat! Angeschimmelte Früchte wegwerfen.



Stk. 0,40€

Toastbrot

Schimmelgefahr bei Feuchtigkeit! Toastbrot bei Zimmertemperatur in der geschlossenen Verpackung lagern oder einfrieren. Es ist schnell im Toaster oder der Mikrowelle aufgetaut.



1,19 €

pro Packung

Milchtüte, offen

Offene Milch verdirbt schnell, auch wenn sie „länger haltbar“ ist! Gekühlt übersteht sie mindestens 2-3 Tage.

Tipp: Bevor du sie über dein Müsli schüttest – riechen und probieren!



0,79 €

Pro Liter

offen

Salatmischung aus der Tüte

Immer kühlen, fix verbrauchen! Salatmischungen bleiben nur kurz frisch und knackig. Keime machen sich schnell breit, daher gut waschen! Eine aufgeblähte Tüte ist ein Zeichen für hohe Verkeimung, der Salat sollte dann nicht mehr gegessen werden. Übrigens: Der Salatkopf ist günstiger und hält länger!



1,79 €

pro Tüte

Smoothie

Hält gekühlt oder ungekühlt – steht auf der Verpackung! Nach dem Öffnen sofort aufbrauchen, nicht lagern. Teure exotische Smoothies sind oft ein Fake, denn bei vielen steckt überwiegend Apfelsaft drin, schau auf die Zutatenliste!



2,39 €

Fruchtaufstrich, vor acht Tagen geöffnet

Je höher der Zuckergehalt, desto länger haltbar! Fruchtaufstriche haben weniger Zucker als Konfitüren, Gelees oder Marmeladen. Nach dem Öffnen ab in den Kühlschrank! Immer frischen Löffel und kein benutztes Frühstücksmesser verwenden!



1,99 €

Vor acht Tagen geöffnet

Schokolade, weißliche Verfärbung

Kein Schönheitspreis, aber geschmacklich unbedenklich! Weißliche Beläge sind meist Zeichen falscher Lagerung. Schokolade mag es weder zu warm noch zu kalt!



0,89 €

Honig, kristallisiert

Honig im Kühlschrank bildet schnell Kristalle! Daher Honig am besten trocken und bei Zimmertemperatur lagern. Kristallisierte Honig wird im 40 Grad warmen Wasserbad wieder weich.



2,99 €

kristallisiert

Kartoffeln mit weißen Keimen

Gekeimte Kartoffeln nicht wegschmeißen! Keime und grüne Stellen großzügig vor dem Kochen entfernen. Kartoffeln immer dunkel, kühl und frostfrei lagern.



0,79 €

pro kg

Saft, vor acht Tagen geöffnet

Säfte innerhalb weniger Tage verbrauchen! Schon beim Öffnen von Säften oder Trinken aus der Flasche geraten Keime in den Saft. Daher immer kühlen und auf Geruch und Schimmelbildung achten. Alten Saft wegschütten!



1,65 €

Vor acht Tagen geöffnet

Gouda, Scheibenkäse mit Schimmel

Angeschimmelte Käsescheiben - ab in die Tonne!
Auf den Scheiben kann sich der Schimmel gut verteilen. Nicht abschneiden, sondern besser weg mit dem Gammelkäse! Tipp: Käse am Stück schimmelt seltener!



1,45 €

pro 250 g Packung

Eier, kurz vor Ablauf des Haltbarkeitsdatums

Eier immer kühlen! Es gilt: Ältere Eier gut durchgaren. In hart gekochten Eiern oder gebratenem Rührei haben Keime wie Salmonellen keine Chance – also ab in den Topf oder in die Pfanne!

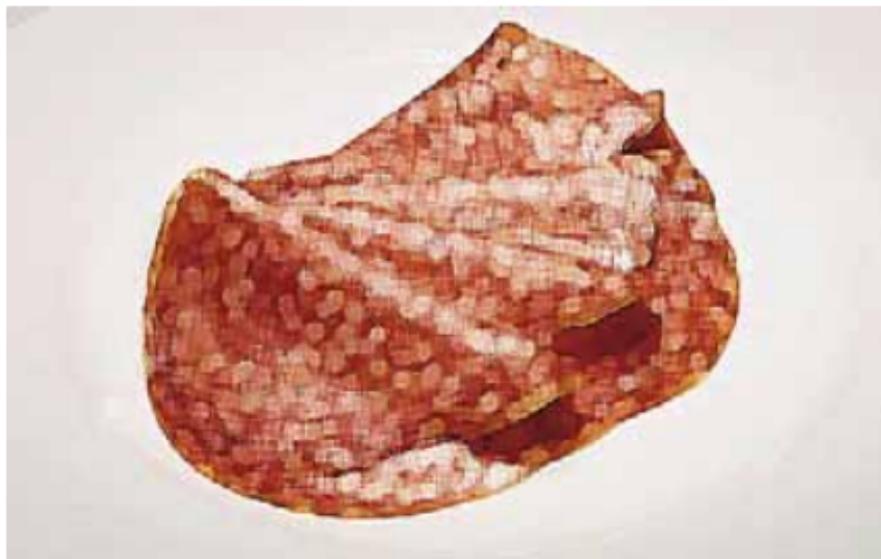


0,21€/Stk.

Kurz vor Ablauf des Haltbarkeitsdatums

Salami, angetrocknet

Angetrocknete Salami nicht wegschmeißen! Man braucht zwar stärkere Kaumuskeln, schmeckt aber meist noch einwandfrei. Tipp: Einfach auf die Pizza oder ab in die Pfanne geben, zu Ei, Kartoffeln oder Nudeln.



1,49 €

pro 100 g

Tomaten, weich

Weiche Tomaten verbrauchen! Weiche Tomaten, die nicht faul oder schimmelig sind, sind meist besonders reif und schmecken daher sogar noch tomatiger. Prima geeignet für Suppen und Saucen: Also rein in den Kochtopf!



Stk. 0,31€

Nudeln, gekocht

Bestens für's Reste-Essen! Gekochte Nudeln halten im Kühlschrank 1 - 2 Tage und eignen sich prima für eine schnelle Mahlzeit. Das Beste dabei: Alles, was sonst noch weg muss, zu einer individuellen Nudelpfanne verbraten.

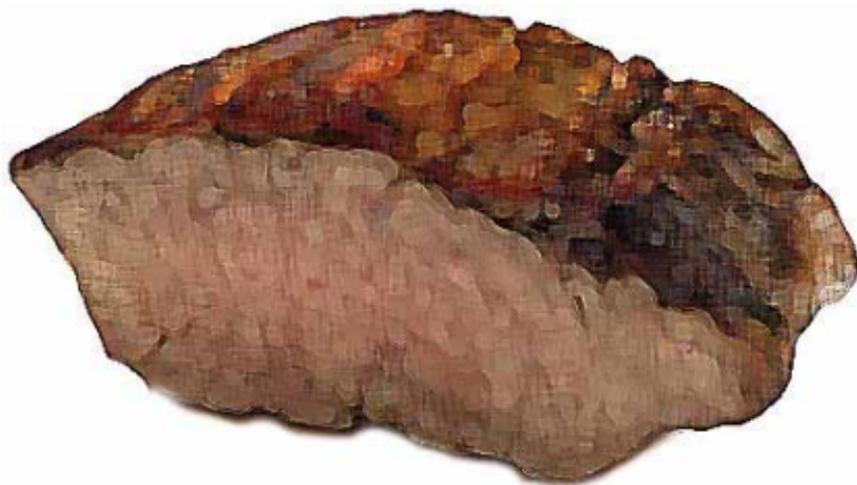


0,25 €

pro 250g

Fleisch, gebraten

Gebratenes Fleisch verwerten! Ob als kalter Brotbelag oder aber: ab in die Pfanne! Zusammen mit Resten von Nudeln, Reis oder Kartoffeln ein leckeres und schnelles Mittagessen für den großen Hunger.



4,25€

pro 500g