

# Lebensmittelverschwendung

## Haltbarkeit



„Achte auf die richtige Lagerung deiner Lebensmittel, damit sie noch länger frisch bleiben und auch nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum noch genießbar sind!“

## LEBENSMITTEL-HALTBARKEITEN

BEI RICHTIGER LAGERUNG SIND VIELE LEBENSMITTEL AUCH NACH ABLAUF DES MINDESTHALTBARKEITSDATUMS NOCH LÄNGER GENIESSBAR.

### KURZE HALTBARKEIT



**BROT UND KLEINGEBÄCK**

**+2 TAGE**



**FRISCHMILCH**

**+2 TAGE**

### BESCHRÄNKTE HALTBARKEIT



**HARTKÄSE**

**+21 TAGE**



**EIER**  
(NUR VOLLSTÄNDIG DURCHERHITZT)

**+21 TAGE**

### LANGE HALTBARKEIT



**PFLANZLICHE ÖLE & FETTE**

**+28 TAGE**

### SEHR LANGE HALTBARKEIT



**ZUCKER, SALZ**

**+1 JAHR UND LÄNGER**



**MEHL, NUDELN**

**+1 JAHR UND LÄNGER**



**KONSERVEN**

**+1 JAHR UND LÄNGER**



Infografik © Land schafft Leben 2023  
Richtwerte, immer mit den eigenen Sinnen prüfen: Quelle: Wiener Tafel

1

Stimmt das? Kreuze an!

Richtig

Falsch

MHD ist die Abkürzung für Mindeshaltbarkeitsdatum.

Eier haben eine kurze Haltbarkeit.

Brot und Kleingebäck ist noch 2 Tage nach dem MHD genießbar.

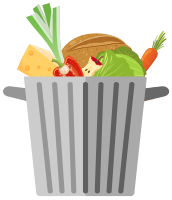
Öle und Fette haben eine sehr lange Haltbarkeit.

Hartkäse kann bis zu 21 Tage nach dem angeführten MHD noch gegessen werden.

Frischmilch, welche im Kühlschrank gelagert wurde, ist auch 2 Tage nach dem Ablaufdatum noch genießbar.

Zucker und Salz haben eine beschränkte Haltbarkeit.





# Lebensmittelverschwendung

## Haltbarkeit

**2** Schreibe die falschen Sätze so um, dass sie richtig sind!

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---