



An dieser Station...

- ... lernst du, welche Lebensmittelreste weggeworfen werden müssen.
- ... entdeckst du viele Rezepte, die du mit übrig gebliebenen Lebensmittel zubereiten kannst.

Das Material brauchst du:

- Modulheft
- Schreibzeug
- Tablet (falls vorhanden)

Deine Aufgaben:

1. Öffne über den QR-Code die entsprechenden Seiten.
2. Lies die Informationen konzentriert durch.
3. Finde Beispiele, was du mit den verschiedenen Lebensmittelresten zubereiten kannst.
4. Trage dein „**Lieblings-Resteverwertungsgericht**“ ins Modulheft ein, gerne inklusive Rezept.

Wenn du fertig bist:

- 1 Trage deine Ergebnisse im Modulheft ein.
- 2 Vergleiche deine Ergebnisse mit der Lösungskarte.
- 3 Schätze dich selbst ein.



Informationen

Was passiert mit den Resten?

Es gibt Lebensmittelreste, die kann man leider nicht weiterverwenden, da sie deine **Gesundheit gefährden**:

- Lebensmittel, die das **Verbrauchsdatum überschritten** haben
- angeschimmelte Lebensmittel
- Lebensmittel mit **Schädlingsbefall** (Mehlwürmer, Lebensmittelmotten, ...)

Die Mehrzahl der Lebensmittel kannst du aber retten, das Internet bietet dir viele großartige Ideen und Rezeptvorschläge:

Zu gut für die Tonne
- App



Reste-Rezepte
- KErn



BZfE - Reste vermeiden
Reste verwerten





LÖSUNGSKARTE

Was machst du mit diesen Lebensmittelresten?

(Streiche durch, was in den Abfall muss und finde Vorschläge/Rezepte für Lebensmittel, die du noch verwenden kannst.)

Gekochte Kartoffeln:

Bratkartoffeln
Rösti
Tiroler Geröstel

Überreife Bananen:

Bananenshake
Bananenmuffins

Brötchen vom Vortag:

Croutons
Semmelknödel
Semmelauflauf mit Obst

~~Marmelade mit Schimmel:~~

Schwarzbrotreste:

Croutons
Knödel

Hackfleischsoße:

Einfrieren:
wenn es schnell gehen soll,
zu Nudeln erhitzen

Weiche Tomaten:

Tomatensoße
Sauce Bolognese

Reiche Ernte an Äpfeln:

Marmelade
Kompott
Apfelkuchen

~~Frisches Hackfleisch~~

~~► Verbrauchsdatum überschritten:~~

~~Leicht angeschimmels Brot:~~

Nudeln vom Vortag:

Nudelpfanne
Nudelsalat
Nudelgratin

Verschiedene Gemüsereste

Gemüsebrühe
Gemüsesuppe