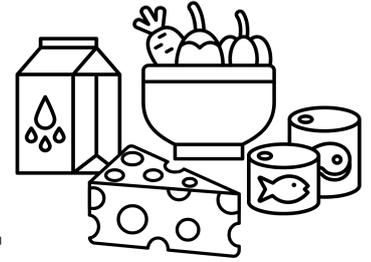


So lange sind Lebensmittel nach dem MHD noch gut



EIER UND MILCHPRODUKTE

Lebensmittel	Wie lange nach MHD noch gut?	Entsorgen, wenn/Wie überprüfen?
Eier (roh)	2-3 Wochen	Fauliger Geruch, Schwimmtest machen
Eier (gekocht)	1-2 Wochen	Schale gerissen und fauliger Geruch
Butter	Ca. 3 Wochen	Ranziger Geschmack
Frische Sahne	2 Tage	Schlechter Geruch, klumpig, Schimmel
H-Sahne	Spätestens ab MHD kühl lagern, dann noch 1-2 Wochen	Aufgeblähte Verpackung, hefiger Geruch
Mozzarella	Ca. 1 Woche	Packung gewölbt, schlechter Geruch
Quark	1-2 Wochen	Schlechter Geruch, schlechter Geschmack
Käse (Weichkäse, Frischkäse, Feta)	10 Tage	Muffiger Geruch, Schimmel
Schnittkäse, Hartkäse	Ca. 3 Wochen	Muffiger Geruch, Schimmel
H-Milch	4-6 Wochen	Schleimiges Aussehen, bitterer Geschmack, ausgebeultes Tetrapack
Frischmilch	2 Tage	Flockig, geronnen, saurer Geruch/Geschmack
Skyr	Mind. 1-2 Wochen	Schlechter Geschmack, Schimmel, seltsame Konsistenz
Schmand	2 Monate	Muffiger Geruch, sehr saurer Geschmack
Burrata, Mascarpone	2 Tage	Saurer Geschmack/Geruch, Schimmel
Joghurt, saure Sahne	Mind. 2 Wochen	Saurer Geruch, Schimmel
Crème fraîche	Ca. 2 Wochen	Schlechter Geruch, Schimmel, bitterer Geschmack
Kefir	Ca. 2 Wochen	Kratzt im Hals, Schimmel, ranziger Geschmack
Pudding	Ca. 1 Woche	Merkwürdiges Aussehen, verdorbener Geruch, Schimmel

PFLANZLICHE LEBENSMITTEL

Lebensmittel	Wie lange nach MHD noch gut?	Entsorgen, wenn/Wie überprüfen?
Hafermilch	Ca. 1 Woche	Klumpig, schleimig, ranziger/saurer Geruch, Schimmel
Margarine	1-2 Monate	Veränderte/r Farbe, Geruch, Geschmack
Tofu	Mind. 1-2 Wochen	Schimmel, dunklere Farbe, weiche Konsistenz
Soja-Joghurt	ca. 1 Woche	Komischer Geruch und Geschmack
Veganer Aufschnitt, veganer Aufstrich	ca. 1 Woche	Komischer Geruch, Schimmel



NÜSSE UND TROCKENPRODUKTE

Lebensmittel

Nüsse
Mehl
Haferflocken
Nudeln
Hülsenfrüchte (Linsen, Erbsen, Bohnen)
Bulgur
Trockenfrüchte
Tee
Hefe (frisch)
Hefe (trocken)
Puddingpulver

Wie lange nach MHD noch gut?

Mind. 4 Wochen
6-12 Monate
2 Monate
1 Jahr
1 Jahr
1-2 Jahre
1 Jahr
1-2 Jahre
5-7 Tage
6-12 Monate
2 Monate

Entsorgen, wenn/Wie überprüfen?

Schimmel, Schädlinge, bitterer Geschmack
Schädlinge, z. B. Mehlwürmer
Schädlinge
Verfärbung, Schimmel, Schädlinge
Modriger/muffiger Geruch, Schimmel, Schädlinge
Ranziger Geruch, veränderter Geschmack
Ranziger Geruch, Schimmel, Schädlinge
Muffiger Geruch, Schimmel, Geschmacksverlust
Zucker-Wasser-Trick, ausgetrocknet, muffiger Geruch, Schimmel
Zucker-Wasser-Trick, modriger Geruch
Unangenehmer Geruch, seltsamer Geschmack



FLEISCH, FISCH UND WURST

Lebensmittel

Fleisch (Hähnchen, Hackfleisch, etc.)
Speck (z. B. Bacon)
Wurst (z. B. Kochschinken)
Stremellachs
Räucherlachs
Thunfisch (Dose)
Frischer Fisch

Wie lange nach MHD noch gut?

Verbrauchsdatum beachten
Ca. 1 Woche
5 Tage
Verbrauchsdatum beachten
Verbrauchsdatum beachten
Mehrere Monate
Siehe Verbrauchsdatum

Entsorgen, wenn/Wie überprüfen?

Verfärbung, schlechter Geruch
Blasse Farbe, muffiger Geruch
Blasse Farbe, saurer Geruch, matte Oberfläche
Verfärbung, schlechter Geruch
Säuerlicher Geruch, schleimige Konsistenz
Bräunlich/gräulich verfärbt, schleimige Konsistenz
Verfärbung, schlechter Geruch



GETRÄNKE

Lebensmittel

Kaffee
Bier
Sekt
Fruchtsaft
Limonade
Cola

Wie lange nach MHD noch gut?

1 Jahr
6 Monate
Kein MHD, aber nach 3 Jahren ungenießbar
Ca. 3 Monate
1 Jahr
Mind. 6 Monate

Entsorgen, wenn/Wie überprüfen?

Muffiger Geruch, Schädlinge
Farbe verloren, unangenehmer Geruch
Farbe bräunlich, veränderter Geruch und Geschmack
Trübes Aussehen, vergortter Geruch
Trübes Aussehen, komischer Geruch, Gärung
Geschmacksverlust, veränderte Farbe

Lebensmittel

 Schokolade

 Kekse

 Honig

 Marmelade/Konfitüre

Wie lange nach MHD noch gut?

 1-2 Jahre

 6 Monate

 Ca. 1 Jahr

 1 Jahr

Entsorgen, wenn/Wie überprüfen?

 Ranziger, schlechter Geschmack

 Ranziger Geruch und Geschmack

 Schaum auf Oberfläche, säuerlicher
Geschmack

 schlechter Geruch, Schimmel


SONSTIGES
Lebensmittel

 Toastbrot

 Abgepacktes Brot

 Blätterteig

 Senf

 Ketchup

 Mayo

 Konserven

 Öl

 Essig

Wie lange nach MHD noch gut?

 5-14 Tage

 1-2 Wochen

 1 Woche

 1 Jahr

 Mind. 4 Monate

 Mind. 4 Monate

 Mehrere Jahre

 4 Monate

 Ca. 1 Jahr

Entsorgen, wenn/Wie überprüfen?

 Schimmel, zu trocken

 Schimmel

 Aufgeblähte Verpackung, Schimmel, ranzi-
ger Geruch

 Fleckig, klumpig, fader Geschmack, säuer-
licher Geruch

 Ranziger Geruch, aufgeblähte Flasche

 ranziger Geruch, ungewöhnliches Aussehen

 Dose verbeult o. verrostet, schlechter

 Geruch, kein „normales“ Aussehen

 Ranziger, muffiger Geruch

 Schimmel



Einfach QR-Code
scannen und mehr
über das Thema
erfahren

ENTDECKE MEHR TIPPS UND WERDE TEIL
UNSERER COMMUNITY:

WWW.FRAG-MUTTI.DE

FOLGE UNS AUF:

