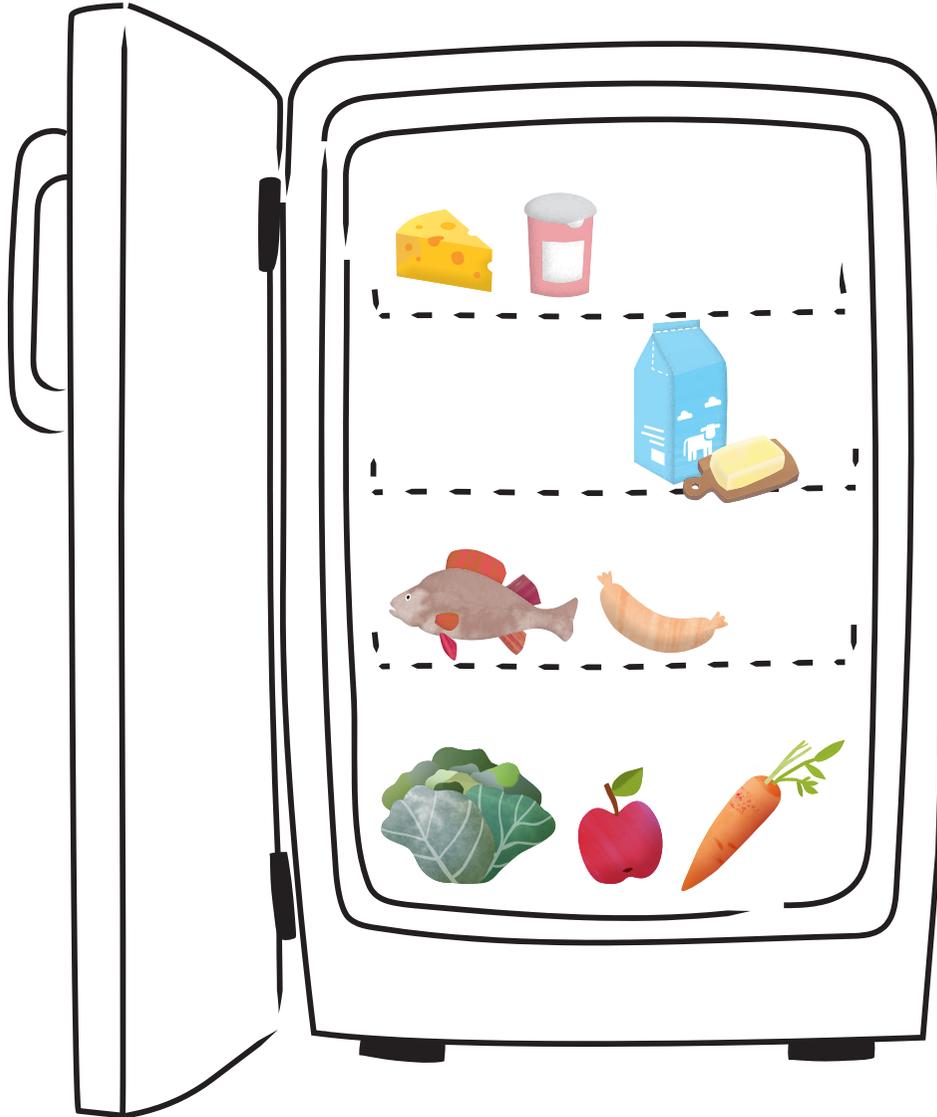




# Lebensmittel richtig lagern



## IM KÜHLSCHRANK

### OBERSTES FACH

**Käse, Zubereitetes**

### MITTLERES FACH

**Milchprodukte**

### UNTERSTES FACH

**Leicht Verderbliches**

(wie Fisch, Fleisch, Geflügel)

### SCHUBLADE

**Ausgewähltes Gemüse**

(wie Blattgemüse, Pilze, Lauchzwiebeln, Kohl, Porree, Karotten, Spinat, Spargel)

**Ausgewähltes Obst**

(wie Äpfel, Beeren, Trauben, Pflaumen, Nektarinen)

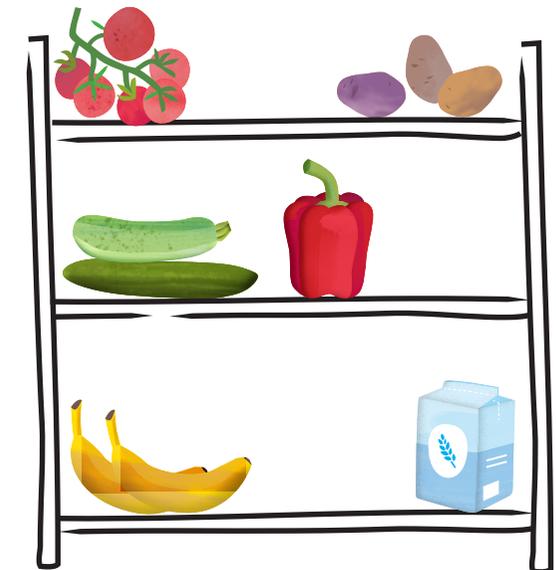
## TROCKENLAGERUNG

### Gemüse

(wie Basilikum – Bundware in Wasser gestellt, Gurke, Ingwer, Kartoffeln, Knoblauch, Lagerzwiebeln, Paprika, Tomaten, Zucchini)

### Obst

(wie Banane, Mango, Orange und andere Zitrusfrüchte)



**GemüseAckerdemie**