

# Lebensmittelverschwendung

11. DEZEMBER 2021

## TIPPS UND IDEEN ZUM SORGSAMEN UMGANG MIT UNSEREN RESSOURCEN

### **Was kann ich dagegen tun**

- Einkaufsliste schreiben
- sich nicht vom Überangebot überrumpeln lassen
- vorab überlegen, was möchten wir wirklich, was brauchen wir wirklich und in welcher Menge
- den Vorratsschrank durchforsten, was kann davon Verwendung finden
- kreativ werden wenn es um Restl-Verwertung geht

### **Tipps, wie ich spezielle Lebensmittel verwerten kann**

- Brot einfrieren oder Würfel schneiden, trocknen und für Knödelbrot nehmen
- Kekse zu Punschnitten verarbeiten
- Aufläufe, Eintöpfe mit übriggebliebenen Fleisch, Gemüse, Beilagen, Wurstresten und vielleicht mit Käse überbacken