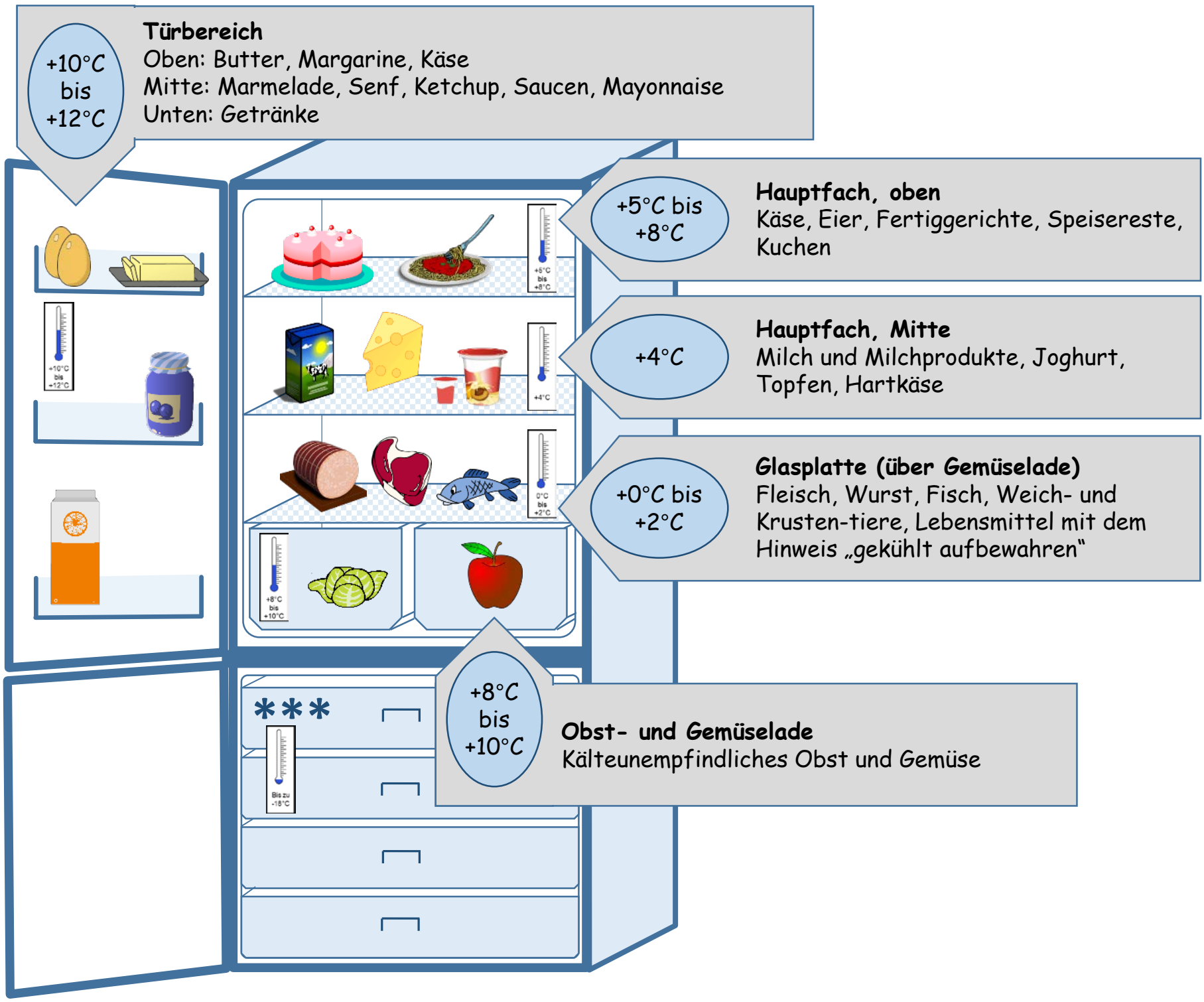
Lebensmittel müssen richtig gelagert werden!



Trockene Lagerorte wie Vorratsschrank, Speisekammer oder Keller **eignen sich für trockene Lebensmittel wie**

- **diverse Getreideprodukte** (Mehl, Flocken, Grieß, Müsli etc.)
- **getrocknete Hülsenfrüchte** (Bohnen, Linsen etc.)
- **Nudelwaren**
- **Kaffee, Kakaopulver, Tee**
- **Zucker**
- **Honig/Sirup, Öle**
- **ungeöffnete Marmeladen** und
- **Konserven**(-dosen)
- **Brot**& Gebäck
- **Kälteempfindliches Obst und Gemüse** (z.B. Erdäpfel, Paradeiser, Melanzani, Zitrusfrüchte und Bananen) wird idealerweise in einem kühlen Raum oder an einer kühlen Stelle gelagert (maximal +18°C).