

LEBENSMITTEL	HALTBARKEIT NACH ABLAUF DES MHD	HALTBARKEIT TESTEN
Brot & Brötchen	mehrere Tage	Schimmeliges Aussehen, muffiger Geruch und ein schaler Geschmack = entsorgen!
Butter	mehrere Wochen bis Monate	Dunkelgelbes Aussehen, ein stechender Geruch und ranziger Geschmack = entsorgen!
Eier	bis zu 2 Wochen (Ausnahme für Speisen mit rohem Ei, wie zum Beispiel Tiramisu)	Wasserglastest: Ei in ein Glas mit Wasser legen. Frische Eier bleiben unten liegen. Richtet es sich auf, ist es älter, aber noch genießbar. Schwimmt es oben, sollte es entsorgt werden.
Fisch	nein, nach Ablauf des Verbrauchsdatums entsorgen	Graue Kiemen, trübe Augen, ein stark fischiger Geruch und eine schleimige Oberfläche = entsorgen!
Fleisch	nein, nach Ablauf des Verbrauchsdatums entsorgen	Schmierige Oberfläche, leicht süßlich oder säuerlicher Geruch = entsorgen!
Kaffee & Kakao	ungeöffnet noch einige Jahre	Wenn Feuchtigkeit oder Schädlinge sichtbar sind = entsorgen!
Käse	mehrere Tage bis Wochen (bei Weichkäse) Monate bei Hartkäse	Weißer Schimmelflecken können bei Hartkäse großzügig abgeschnitten werden. Schimmelt der Weichkäse = entsorgen!
Kekse & Gebäck	mehrere Wochen bis Monate	Wenn ranziger oder bitterer Geschmack = entsorgen!
Konserven	ungeöffnet und unbeschädigt noch einige Jahre	Stark verbeultes Aussehen, metallischer Geschmack, gärisch-saurer Geruch = entsorgen!
Milch	einige Tage, H-Milch auch einige Wochen	Flockig, geronnenes Aussehen, saurer Geruch und (bei H-Milch) schleimiger Geschmack = Milch entsorgen!
Müsli	mehrere Wochen bis Monate	Schädlingsbefall, heller Belag auf Trockenfrüchten oder ranziger Geruch = entsorgen!
Reis & Nudeln	einige Jahre	Schädlingsbefall, nach dem Kochen säuerlicher Geruch = entsorgen!
Saft	mehrere Wochen bis Monate	Geöffnete Säfte im Kühlschrank lagern und Saftoberfläche auf Schimmel überprüfen. Trübe Flüssigkeit mit Gasbläschen deutet auf einen Gärvorgang hin = entsorgen!
Schokolade	mehrere Monate	Weißer oder grülicher Belag ist unbedenklich und zeigt nur Temperaturschwankungen in der Lagerung an. Abgelaufene Schokolade kann ihr Aroma verlieren, dann eignet sie sich aber trotzdem noch gut zum Backen.
TK-Gerichte	mehrere Monate bis Jahre	Blasse Färbung und Gefrierbrand sind gesundheitlich nicht problematisch, die Lebensmittel können aber fade schmecken. Gemüse mit Gefrierbrand kann aber noch gut für Suppen, Eintöpfe oder Saucen verwendet werden.
Wurst	einige Tage	Bitterer Geschmack, schleimiges Aussehen, ein grün-gräuliche Verfärbung und fauliger Geruch = entsorgen!