

## Lebensmittel richtig lagern – Arbeitsblatt

Lagerform	Gemüse	Obst
<b>Lagern im Gemüsefach des Kühlschranks</b>		

## Lebensmittel richtig lagern – Arbeitsblatt

Lagerform	Gemüse	Obst
<b>Reifen im Zimmer und Lagern im Kühlschrank</b>		

## Lebensmittel richtig lagern – Arbeitsblatt

Lagerform	Gemüse	Obst
<b>Lagern vorzugsweise bei Raumtemperaturen</b>		

Ananas, Apfel (länger als sieben Tage), Apfel (weniger als sieben Tage), Aprikose, Artischocke, Aubergine, Avocado, Banane, Basilikum (Bundware in Wasser gestellt), Birne, Blumenkohl, Brokkoli, Brombeeren, Erbsen, Erdbeeren, Feige, Grapefruit, Grüne Bohnen, Gurke, Heidelbeeren, Himbeeren, Ingwer, Kartoffel, Knoblauch, Kirschen, Kiwi, Kohl, Lauch, Lauchzwiebeln, Mandarine, Mango, Melone, Möhre, Nektarine, Papaya, Paprika, Pfirsich, Pflaume, Pilze, Radieschen, Rote Beete, Salat, Spargel, Spinat, Tomate, Trauben, Wassermelone, Zitrusfrüchte, Zucchini, Zwetsche

## Lebensmittel richtig lagern - Lösung

Lagerform	Gemüse	Obst
<b>Lagern im Gemüsefach des Kühlschranks</b>		
	Artischocke	Apfel (länger als sieben Tage)
	Blumenkohl	Aprikose
	Brokkoli	Brombeeren
	Erbsen	Erdbeeren
	Grüne Bohnen	Feige
	Lauchzwiebeln	Heidelbeeren
	Kohl	Himbeeren
	Lauch	Kirschen
	Möhre	Trauben
	Pilze	
	Radieschen	
	Rote Beete	
	Salat	
	Spargel	
	Spinat	

## Lebensmittel richtig lagern - Lösung

Lagerform	Gemüse	Obst
Reifen im Zimmer und Lagern im Kühlschrank		
		Avocado
		Birne
		Kiwi
		Nektarine
		Pfirsich
		Pflaume
		Zwetsche

## Lebensmittel richtig lagern – Lösung

Lagerform	Gemüse	Obst
<b>Lagern vorzugsweise bei Raumtemperaturen</b>		
	Aubergine	Ananas
	Basilikum (Bundware in Wasser gestellt)	Apfel (weniger als sieben Tage)
	Gurke	Banane
	Ingwer	Grapefruit
	Kartoffel	Mandarine
	Knoblauch	Mango
	Paprika	Papaya
	Tomate	Melone
	Zucchini	Wassermelone
		Zitrusfrüchte