

Lesen macht hungrig!

**Entdecken Sie
unsere Tipps
für restlosen
Genuss in der
Lesepause.**



Baden-Württemberg
Ministerium für Ländlichen Raum,
Landwirtschaft und Heimat

Cleverer Ideen zur Resteverwertung

Trockenes Brot:

Arme Ritter,
Knödel,
Brotsalat



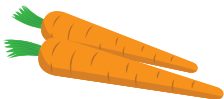
Obstreste:

Kompott oder Obstsalat,
Kuchen,
Smoothie



Gemüsereste:

Wraps,
Suppe,
Omelett,
Aufstrich



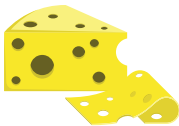
Sahne, Schmand, Joghurt & Co:

Aufstriche und Dips,
Waffeln/Pfannkuchen,
Saucen z.B. zu
Nudeln vom Vortag



Angebrochene Aufstriche, Frischkäse & Käse:

herzhafte Waffeln/
Pfannkuchen,
Auflauf,
Wraps,
Pizzabelag



Die meisten Lebensmittel-
reste lassen sich problem-
los einfrieren. Mehr Ideen:

www.lern-bw.de

