



Haltbarkeit von Lebensmitteln im Gefrierschrank bei -18°C

Obst und Gemüse bis zu 12 Monate

Hat das Obst rotbraune oder weiße Verfärbungen ist es verdorben.

Weiterverarbeitet und durcherhitzt kann Obst erneut eingefroren werden.

Hackfleisch bis max. 3 Monate

Rind bis 12 Monate

Schwein bis zu 7 Monate

Lamm bis zu 10 Monate

Hähnchen bis zu 10 Monate

Pute bis zu 8 Monate

Weiterverarbeitet und durcherhitzt kann Fleisch erneut eingefroren werden.

Dunkle Flecken oder veränderte (ledrige) Strukturen auf dem Fleisch deuten auf dessen Verderb hin. Es ist sofort zu entsorgen.

Magerer Fisch bis zu 8 Monate

Fettiger Fisch bis zu 3 Monate

Fischstäbchen bis zu 12 Monate

Fisch darf nach dem Auftauen nicht wieder eingefroren werden!

Käse bis zu 4 Monate

Sollte nach dem Auftauen nicht wieder eingefroren werden

Speisereste bis zu 10 Monate

Sie dürfen nach dem Auftauen nicht wieder eingefroren werden.

Eis und TK Pizza bis zu 12 Monate

Sie dürfen nach dem Auftauen nicht wieder eingefroren werden.

Pommes frites sogar bis zu 18 Monate

Sie dürfen nach dem Auftauen nicht wieder eingefroren werden.

Ganzes Brot und Brötchen bis zu 6 Monate

Können wenn sie weiterverarbeitet und durcherhitzt werden, wieder eingefroren werden.

Brotscheiben, Kuchen, Teige, Tortenstückchen etc. bis zu 3 Monate

Können wenn sie weiterverarbeitet und durcherhitzt werden, wieder eingefroren werden.