

Unsere CJD Ausbildungsküche Fachpraktiker Hauswirtschaft

Unsere Verbesserungsmaßnahme Nr. 33 für mehr Nachhaltigkeit

**Trockene Brötchen und Brot werden nicht  
weggeschmissen, sondern weiterverarbeitet  
(z. B. zu Paniermehl, Hackfleischbällchen).**

Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

Wir wirken der Lebensmittelverschwendung entgegen.

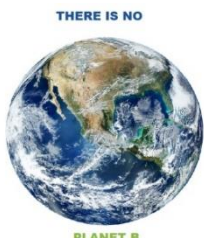
Was ist das Schöne daran?

Paniertes aus selbstgemachten Paniermehl (z. B. von verschiedenen Brotsorten)  
schmeckt köstlich.

Unser Appell:

Lust auf Kochen mit Resten? Wie wäre es mit Spinatnockerl aus  
trockenen Brötchen mit frischem Parmesan?

**Mit dieser Maßnahme erreichen wir direkt oder indirekt folgende unserer  
Ziele**



Mehr Informationen zu unserem Nachhaltigkeitsprojekt und zu unserer Mission unsere Küche mit 60 Schritten nachhaltiger zu gestalten findet ihr auf unserer Homepage unter der Rubrik Nachhaltigkeit.

