

Zusätzliches Unterrichtsmaterial des BZfE als kostenloser Download

Im BLE-Medienservice (www.ble-medien-service.de) finden Sie neben den Medien, die Sie in der Web-Fortbildung vorgestellt bekommen haben, weitere zahlreiche Medien für den Einsatz im Unterricht. Wir haben für Sie nachfolgend einige für die SekI ausgewählt, die kostenfrei zum Download erhältlich sind.

Des Weiteren stellen wir eine Fülle von aktuellen Informationen mit fundierten Hintergrundinformationen und für Rechercharbeiten auf <http://www.bzfe.de> für Sie bereit.



Bestell-Nr. 0182: Nachhaltiger einkaufen - was geht? - Unterrichtsmodul für die Klassen 7 und 8

Lebensmittel gibt es im Supermarkt, Hofladen, auf dem Wochenmarkt, im Unverpacktladen, beim Bäcker, online, bei Foodcoops und anderen Einkaufsorten. Doch wie unterscheiden sie sich, und worauf legen die Schüler*innen Wert? Kann Einkaufen bequem sein und gleichzeitig regional und nachhaltig? Das finden die Lernenden heraus, wenn sie

verschiedene Einkaufsorte in ihrem Umfeld nach bestimmten Kriterien vergleichen und erforschen.

Bestandteile: 2 Lehrerinformationen mit Unterrichtsverlauf, 9 Materialkarten, 3 Arbeitsblätter, auch als veränderbare und als digital ausfüllbare Dateien, mit Lösungsvorschlägen

<https://www.ble-medien-service.de/0182/nachhaltiger-einkaufen-was-geht-unterrichtsmodul-fuer-die-klassen-7und-8?number=0182>



Bestell-Nr. 0140: Warum Hülsenfrüchte so wichtig sind - Unterrichtsmodul für die Klassen 7 bis 9/10

Warum sind Hülsenfrüchte so wertvoll?
Und wie können Hülsenfrüchten die Welt retten? Diese Fragen beantworten Jugendliche ab Klasse 7 in einer Doppelstunde. Sie erarbeiten die Bedeutung der Hülsenfrüchte für Mensch, Tier, Landwirtschaft und Ökosysteme und folgern daraus: Künftig mehr heimische Hülsenfrüchte auf die Teller!

Die kompakte, kostenfreie Einheit bietet alles für eine schnelle Unterrichtsvorbereitung: kurzgefasste Hintergrundinformationen, zwei Arbeitsblätter mit Lesetexten und Arbeitsaufträgen, 10 Fotokarten und zwei Infografiken zum Speiseteller der Zukunft und zur Ernährungspyramide. Alles lässt sich flexibel und differenzierbar einsetzen.

Bestandteile: 1 Begleitheft, 2 Arbeitsblätter, 10 Fotokarten, 2 Illustrationen

<https://www.ble-medien-service.de/0140/warum-huelsenfruechte-so-wichtig-sind-unterrichtsmodul-fuer-die-klassen-7-bis-9/10?number=0140>



Bestell-Nr. 1642_DL: Verkaufstricks im Supermarkt - Mit mir nicht

Zielloses Einkaufen ist ein wesentlicher Grund dafür, warum Verbraucher Lebensmittel wegwerfen müssen. Supermärkte hingegen nutzen viele Tricks, um Menschen zu großen Einkäufen zu bewegen. Das BZfE hat sein Unterrichtsmaterial hierzu aktualisiert und um online ausfüllbare Arbeitsblätter ergänzt. In der kooperativ angelegten **Unterrichtseinheit für die Klassen 7-9** können sich Schüler einen Überblick über verschiedene Verkaufsstrategien in Supermärkten verschaffen. Alle Arbeitsmaterialien stehen als Download zum Ausfüllen und Bearbeiten bereit.

https://www.ble-medien-service.de/1642/verkaufstricks-im-supermarkt-mit-mir-nicht?number=1642_DL



Bestell-Nr. 0115: Dem Zucker auf der Spur – Downloadversion

Wie viel Zucker ist im Ketchup, Fruchtjoghurt und Knuspermüsli? Wie lässt sich Zucker sparen? Das erarbeiten die Jugendlichen handlungsorientiert in einer **Doppelstunde**. Sie entlarven die Namen für Zucker, werten die Angaben auf der Verpackung aus und hinterfragen ihren Zuckerkonsum. Die kompakte Einheit enthält alles, was sich Lehrende für eine effektive Unterrichtsvorbereitung wünschen: die

relevanten Hintergrundinfos, aktive Links zum Weiterlesen, direkt einsetzbare, veränderbare Arbeitsblätter und Infografiken. Damit eignet sich das kostenfreie Material auch für spontane Vertretungsstunden und eine fächerübergreifende Verbraucherbildung entsprechend den Bildungsplänen.

<https://www.ble-medien-service.de/0115/dem-zucker-auf-der-spur-downloadversion?number=0115>



Bestell-Nr. 3002: Was ist drin im fertig verpackten Lebensmittel? - Unterrichtsmodul für die Klassen 6 bis 8

Knusprige Weizenflakes, Pizza Speciale und Joghurttraum – diese Namen allein reichen nicht für eine gute Kaufentscheidung. In der **Doppelstunde** geht es daher um die Pflichtangaben zur Lebensmittelkennzeichnung. Im Mittelpunkt stehen die Zutatenliste und das Mindesthaltbarkeitsdatum, aber auch freiwillige Angaben wie fair, bio, plastikfrei. Denn unser Essen muss gesund sein für Mensch und Umwelt. Die kompakte Einheit zum Download ist fertig ausgearbeitet und direkt einsetzbar. Die veränderbaren Arbeitsblätter, Materialkarten, QR-Codes und Forscherfragen bieten außerdem große Flexibilität und Differenzierung.

<https://www.ble-medien-service.de/3002/was-ist-drin-im-fertig-verpackten-lebensmittel-unterrichtsmodul-fuer-die-klassen-6-bis-8?number=3002>



Bestell-Nr.: 0050: Die Methode SinnExperimente - Sehen. Riechen. Hören. Fühlen. Schmecken.

Ob Kinder, Jugendliche oder Erwachsene – die Methode SinnExperimente ist für alle geeignet. Denn wer beim Essen alle Sinne einsetzt, entdeckt die feinen Unterschiede und die Vielfalt unserer Lebensmittel. Auch in die Ernährungsberatung, in Seminaren, Workshops oder Kursen lässt sich die einfach und leicht umsetzbare Methode einbinden.

Der **Methodenbaustein** stellt den Ablauf vor und beschreibt das Potenzial für die Ernährungs- und Verbraucherbildung. Beispiele zu Getränken, Brot und Getreide, Gemüse, Obst und Milch(produkten) zeigen, wie vielseitig sich SinnExperimente einsetzen lassen. Das Material ist ein Auszug aus dem Unterrichtskonzept „SchmExperten – Ernährungsbildung in den Klassen 5 und 6“, Bestell-Nr. 3979.

<https://www.ble-medianservice.de/0050/die-methode-sinnexperimente-sehen.-riechen.-hoeren.-fuehlen.-schmecken.?number=0050>).



Bestell-Nr. 1681_DL: Die Schulfestfirma - Projektorientiertes Lernen im Unterricht

Stolze und glückliche Schüler*innen, ein gelungenes Schulfest und Lehrkräfte die gerne wieder ein Projekt umsetzen würden – das ist das Ziel dieser Materialsammlung. Das Unterrichtsmaterial verknüpft in einem Unterrichtsprojekt Themen aus der Ernährungs- und Verbraucherbildung mit wirtschaftlichen Aspekten.

Eigenverantwortliches Lernen und Arbeiten im Unterricht nach dem Modell der vollständigen Handlung ermöglicht den Schülern, berufliche Handlungskompetenz aufzubauen. Die Planung und Durchführung eines Schulfestes wird als Sechs-Phasen-Modell analog der Phasen der vollständigen Handlung umgesetzt. Insgesamt 29 Kompetenzkarten vermitteln einerseits Fachkompetenz und andererseits die Umsetzung des Themas in Form einer vollständigen Handlung. Aus der Unterrichtspraxis heraus hat die Autorin das Material entwickelt und vielfach erprobt. Zielgruppe sind Schüler*innen weiterführender Schulen, des Berufsvorbereitungsjahres und der Berufsfachschulen sowie von Projektgruppen. Die Kompetenzkarten und Arbeitsblätter sind als PDF-Dateien und als veränderbare Worddateien zum Download verfügbar.

<https://www.ble-medianservice.de/1681/die-schulfestfirma-projektorientiertes-lernen-im-unterricht?c=162>



Bestell-Nr. 0007_DL: Unser Restaurant-Tisch - Schulmensa mal anders

Wie wäre es, in der Schulmensa mal wie im Restaurant bedient zu werden? Der Flyer zeigt, wie Schüler*innen diese Idee umsetzen. Sie servieren ausgewählten Mitschüler*innen das Essen in besonderer Atmosphäre. Das setzt die Reflexion über die Essatmosphäre in Gang. Die Idee ist einfach, aber wirkungsvoll: Ein Tisch in der Schulmensa wird reserviert und von den Schülern selbst bewirtschaftet. Checklisten, Bestellzettel und Reflexionsbögen unterstützen Lernende bei der

Umsetzung. Der Restaurant-Tisch kann auch für besondere Aktionen und Themen-Wochen genutzt oder in vereinfachter Form durchgeführt werden. Variationen und weitere Ideen sind im Material beschrieben.

https://www.ble-medien-service.de/0007/unser-restaurant-tisch-schulmensa-mal-anders?number=0007_DL



Bestell-Nr. 3709_DL: Schülerwarentest mit Lebensmitteln - Methodenbaustein zur Verbraucherbildung in den Klassen 5 bis 13

Lebensmitteltests begeistern Schüler*innen und können dazu beitragen, dass sie künftig qualitätsbewusster einkaufen. Für den Test wählen die Jugendlichen selbst ihr Produkt, entwickeln dazu eigene Fragen, recherchieren und legen Beurteilungskriterien fest. Dabei bewerten sie ihr Lebensmittel objektiv und berücksichtigen auch Aspekte wie

Nachhaltigkeit, Umwelt- und Klimaschutz.

In der Handreichung zum Schülerwarentest finden Lehrende den Ablaufplan für die neun Schritte, Praxisbeispiele und Differenzierungen für Einsteiger und Profis. Die über 30 Arbeitshilfen für die Schüler sind variabel einsetzbar. Sie gibt es als veränderbare Word-Dokumente und PDFs zum Ausdruck oder zur digitalen Bearbeitung.

<https://www.ble-medien-service.de/3709/schuelerwarentest-mit-lebensmitteln-methodenbaustein-zur-verbraucherbildung-in-den-klassen-5-bis-13>



Bestell-Nr. 1610_DL: Der Weg der Nahrung - Materialsammlung für die Sek I

Das Thema Nahrung und Verdauung ermöglicht viele Bezüge zur Lebenswelt von Schüler*innen. Mit der didaktisch aufbereiteten Materialsammlung können Lehrkräfte den klassischen Stoff lebendig, kompetenzorientiert und binnendifferenziert umsetzen. Von Einzelarbeit bis Gruppenpuzzle, von Videobetrachtung bis hin zu Forscheraufträgen: Die

offen gestalteten und schülerorientierten Materialien sind flexibel einsetzbar und machen unterschiedliche Lernzugänge möglich. Zur Sammlung gehören Videoclips, Sachtexte, Aufgabenkarten und Arbeitsblätter mit Experimenten, ein kleines Lexikon sowie alle

Arbeitsunterlagen als veränderbare Dateien. Das Material zeigt zudem Verknüpfungen zu einer modernen Ernährungs- und Verbraucherbildung auf.

<https://www.ble-medien-service.de/1610/der-weg-der-nahrung-materialsammlung-fuer-die-sek-i?number=1610> DL



Bestell-Nr. 1699_DL: Rezepte aufs Ohr - Audiorezepte im Unterricht

In diesem Unterrichtsprojekt lernen Schüler*innen einfache Gerichte nach Rezept zuzubereiten, und sie erstellen dazu eine digitale Hör-Kochanleitung für das Smartphone. Auf diese Weise erwerben sie Fach-, Medien- und Selbstkompetenz. Das Heft erklärt Schritt für Schritt, wie die Umsetzung in sechs bis sieben Doppelstunden funktioniert. Zielgruppe sind Schüler*innen ab Klasse 9 in der Sek. I an Gesamt- Werk-, Haupt- und Realschulen, in der Sek. II vor allem an berufsvorbereitenden und berufsbildenden Schulen mit hauswirtschaftlichem oder sozialpflegerischem Schwerpunkt sowie Berufskollegs. Zahlreiche Arbeitsblätter erleichtern die Umsetzung und sind auch als veränderbare Worddateien zum Download verfügbar.

<https://www.ble-medien-service.de/1699/rezepte-aufs-ohr-audiorezepte-im-unterricht?number=1699> DL



Bestell-Nr. 3659_DL: Was hat mein Essen mit dem Klima zu tun?

Können wir durch unsere Ernährungsweise das Klima schonen? Ja, können wir! Diese Unterrichtseinheit erklärt, wie Klima, Nahrungsmittel und persönlicher Lebensstil zusammenhängen, welche Lebensmittel besonders klimarelevant sind und warum der wachsende Fleischkonsum die Erde bedroht. Die Schülerinnen und Schüler können sich die Zusammenhänge in zwei bis drei Doppelstunden erarbeiten. Das überarbeitete und erweiterte Material eignet sich für die Klassen 9 und 10 und für berufsbildende Schulen.

<https://www.ble-medien-service.de/3659/was-hat-mein-essen-mit-dem-klima-zu-tun?number=3659> DL



Küchengeheimnissen auf der Spur

Rund um den Kochtopf gibt es viel zu entdecken! Den Rätseln aus der Küche können Schüler/-innen der Klassen 3 bis 6 einfach und anschaulich auf den Grund gehen. Die Experimente vermitteln naturwissenschaftliche Kenntnisse und machen Lust aufs Forschen. Jeder Versuch ist als Arbeitsblatt ausführlich beschrieben. So können die Kinder selbstständig experimentieren. Fachinformationen bieten den Lehrkräften Hinweise sowie eine Erklärung des Phänomens und didaktische Anregungen zur Einbindung in den Unterricht. Die Küchengeheimnisse enthalten Versuche rund um neun Themengebiete: "Fleisch", "Gemüse", "Obst", "Kartoffeln", "Milch und Milchprodukte", "Eier" und "Getreide", "Kräuter, Zucker und Salz" sowie "Nüsse und Speisefette".

Bestell-Nr. 0591: Küchengeheimnissen auf der Spur Experimente rund ums Getreide.

<https://www.ble-medien-service.de/0591/kuechengeheimnissen-auf-der-spur-experimente-rund-ums-getreide?number=0591>

Bestell-Nr. 0590: Küchengeheimnissen auf der Spur Experimente rund um Kräuter, Zucker, Salz

<https://www.ble-medien-service.de/0590/kuechengeheimnissen-auf-der-spur-experimente-rund-um-kraeuter-zucker-salz?number=0590>

Bestell-Nr. 0541: Küchengeheimnissen auf der Spur Experimente rund ums Fleisch

<https://www.ble-medien-service.de/0541/kuechengeheimnissen-auf-der-spur-experimente-rund-ums-fleisch?number=0541>

Bestell-Nr. 0540: Küchengeheimnissen auf der Spur Experimente rund ums Gemüse

<https://www.ble-medien-service.de/0540/kuechengeheimnissen-auf-der-spur-experimente-rund-ums-gemuese?number=0540>

Bestell-Nr.: 0542: Küchengeheimnissen auf der Spur - Experimente rund um Milch und Milchprodukte

<https://www.ble-medien-service.de/0542/kuechengeheimnissen-auf-der-spur-experimente-rund-um-milch-und-milchprodukte?number=0542>

Bestell-Nr. 0543: Küchengeheimnissen auf der Spur Experimente rund um Eier

<https://www.ble-medien-service.de/0543/kuechengeheimnissen-auf-der-spur-experimente-rund-um-eier?number=0543>

Bestell-Nr. 0592: Küchengeheimnissen auf der Spur Experimente rund um Keime, Nüsse, Speisefette

<https://www.ble-medien-service.de/0592/kuechengeheimnissen-auf-der-spur-experimente-rund-um-keime-nuesse-speisefette?number=0592>



Selber drehen, mehr verstehen - Erklärvideos im Unterricht

Ein Video drehen, um anderen etwas zu erklären - das motiviert Schüler*innen. Der Leitfaden für Lehrkräfte an weiterführenden, Berufs- und Förderschulen zeigt praxisnah den Weg zum eigenen Erklärvideo: Vom Drehbuch über das Filmen bis hin zur Reflexion. Die Lernenden setzen sich bei der Entwicklung eines Erklärvideos selbstgesteuert mit ihrem Thema auseinander. Sie sind motiviert, einen guten Film zu erstellen und erwerben Medien-, Fach- und Selbstkompetenz. Zwei Lehrer der BBS Heinrich-Haus haben die Methode Autorenlernen aus der Unterrichtspraxis heraus entwickelt und vielfach erprobt. Der Leitfaden konzentriert sich auf praxisrelevante Aspekte. Zahlreiche Kopiervorlagen und Anwendungsbeispiele sind eine gute Hilfe für den Unterricht.

<https://www.ble-medien-service.de/1690/selber-drehen-mehr-verstehen-erkl%C3%A4rvideo-im-unterricht?number=1690>



Die Ernährungspyramide - Didaktische Folie

Ideal zum Lehren und Lernen: Einfach, klar und anschaulich zeigt das Portionenmodell der Ernährungspyramide, wie viel und wovon es jeden Tag sein soll. Die Folie beinhaltet verschiedene didaktische Elemente zur Vermittlung eines gesunden Essverhaltens. Sie eignet sich für den Einsatz in Kindergärten, Schulen und in der Ernährungsberatung. Jeder kann damit arbeiten und sein Essverhalten überprüfen und verbessern - ohne Kalorien zählen. Die Lebensmittel werden in acht verschiedene Gruppen eingeteilt, jede Gruppe hat ihr eigenes Symbol. Die Anzahl der Bausteine zeigt, wie viele Portionen aus einer Gruppe erwünscht sind. Das "Handmaß" hilft, die richtige Portionsgröße zu ermitteln.

<https://www.ble-medien-service.de/0572/die-ernaehrungspyramide-didaktische-folie>



Die Kartoffelpflanze - Foliensatz

Der sechsseitige Foliensatz zum Download zeigt den Aufbau der Kartoffelpflanze als Illustration, veranschaulicht die wichtigsten Inhaltsstoffe der Kartoffel sowie mögliche Nährstoffverluste bei der Zubereitung. Weiterführende Textinformationen ergänzen das Material für Unterricht und Vortrag. Folienteil 1 veranschaulicht die einzelnen Bestandteile einer Kartoffelpflanze während der verschiedenen Wachstumsphasen. Mit übersichtlichen Tabellen informiert Folienteil 2 über den Gehalt an Hauptnährstoffen, Ballaststoffen, den wichtigsten Vitaminen und Mineralstoffen sowie über den Energiegehalt der Kartoffel. Die möglichen Einflüsse der Zubereitungsart auf den Nährstoffgehalt in den verzehrfertigen Kartoffeln erläutert Folie 3.

<https://www.ble-medien-service.de/6037/die-kartoffelpflanze>



Längsschnitt durch ein Getreidekorn – Folie

Eine Farbfolie plus Begleittext zeigt schematisch den differenzierten Aufbau eines Getreidekorns als farbige Illustration. Die Körner der verschiedenen Getreidearten sind sich in Aussehen und Aufbau sehr ähnlich. Man unterscheidet jeweils vier Grundbestandteile: Mehlkörper, Aleuronschicht, Keim und Randschichten. Erläuterungen dazu liefert die Folie mit Begleittext. Geeignet für Unterricht, Verbraucherbildung und Vortrag.

Keim und Randschichten. Erläuterungen dazu liefert die Folie mit Begleittext. Geeignet für Unterricht, Verbraucherbildung und Vortrag.

<https://www.ble-medien-service.de/6207/laengsschnitt-durch-ein-getreidekorn>



Längsschnitt durch ein Hühnerei

Die drei farbigen Downloadfolien plus ergänzendem Begleittext zeigen schematisch den sehr differenzierten Aufbau eines Hühnereies inklusive der zugehörigen Erläuterungen. Ein Ei gleicht sprichwörtlich dem anderen, aber deren Aufbau ist weit komplexer, als viele denken. Da steckt mehr dahinter als Schale, Dotter und Eiklar. Die Beschaffenheit einzelner Bestandteile gibt sogar Hinweise auf die Qualität, vor allen Dingen auf die Frische eines Eies. Ein ergänzender Text erläutert die vielen Details und klärt wichtige Fragen z.B. zur Lagerung. Die Folien eignen sich für Unterricht und Vortrag.

als viele denken. Da steckt mehr dahinter als Schale, Dotter und Eiklar. Die Beschaffenheit einzelner Bestandteile gibt sogar Hinweise auf die Qualität, vor allen Dingen auf die Frische eines Eies. Ein ergänzender Text erläutert die vielen Details und klärt wichtige Fragen z.B. zur Lagerung. Die Folien eignen sich für Unterricht und Vortrag.

<https://www.ble-medien-service.de/6206/laengsschnitt-durch-ein-huehnerei>

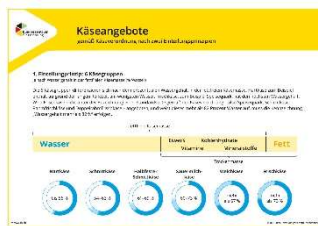


Versorgung mit Nährstoffen aus Milch

Die grafische Farbfolie zeigt, wie viel Prozent des täglichen Bedarfs an wichtigen Nährstoffen ein halber Liter Vollmilch deckt. Anhand der übersichtlichen Darstellung wird auf einen Blick klar: Wer täglich einen halben Liter Vollmilch trinkt, deckt bereits 60 Prozent seines Bedarfs an dem wichtigen Mineralstoff

Kalzium und 50 Prozent des Bedarfs an Vitamin B12. Außerdem zeigt die Abbildung, wie viel Prozent des Tagesbedarfs eines Erwachsenen an Eiweiß, Mineralstoffen und weiteren Vitaminen mit dieser Portion gedeckt werden kann. Ein ergänzender Text gibt weiterführende Informationen zu den Nährstoffgehalten. Die Folien eignen sich für Unterricht, Verbraucherbildung und Vortrag.

<https://www.ble-medien-service.de/6204/versorgung-mit-naehrstoffen-aus-milch>



Käseangebote und Nährstoffe

Was ist ein Hartkäse, was bedeutet Trockenmasse und wie viel Prozent Eiweiß steckt in Edamer? Die vier farbigen Downloadfolien liefern Antworten auf diese und weitere Fragen zu den kniffligen Details im Käseangebot und dem Nährstoffgehalt verschiedener Sorten. Das Angebot im Handel

wird gemäß der Käseverordnung nach zwei Einteilungsprinzipien unterschieden: nach dem Fettgehalt in der Trockenmasse und nach dem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse. Die Folien zeigen grafisch übersichtlich die einzelnen Stufen und Gruppen mit den jeweiligen Prozentangaben und geben die Gehalte an Wasser, Fett, Eiweiß und sonstigen Inhaltsstoffen exemplarisch am Beispiel von Emmentaler, Edamer, Camembert, Frischkäse und Speisequark an. Ein begleitender Text ergänzt weiterführende Informationen. Die Folien eignen sich für Unterricht, Verbraucherbildung und Vortrag.

<https://www.ble-medien-service.de/6205/kaeseangebote-und-naehrstoffe>



Bestell-Nr. 7772_DL: Schülerheft "Zu gut für die Tonne!" Klasse 3-6

Diese Materialien helfen, Schüler*innen auf den Wert von Lebensmitteln und die Folgen ihrer Verschwendung aufmerksam zu machen – und sie zeigen, was sie dagegen tun können. Im Mittelpunkt steht deshalb Erfahrungs- und Aktionsbereich der Schüler*innen: der Umgang mit Lebensmitteln und Resten sowie ihre Aufbewahrung. Die Materialien gibt es für die Klassen 3 bis 6 sowie für die Klassen 7 bis 9.

https://www.ble-medien-service.de/7772/schuelerheft-zu-gut-fuer-die-tonne-klasse-3-6?number=7772_DL

Lebensmittel-Infoblätter

Die Infoblätter-Lebensmittel liefern Basisinformationen zu insgesamt 19 Lebensmitteln. Wie lange ist das Lebensmittel noch haltbar und wie sollte es am besten gelagert werden? Wie wird es hygienisch richtig verarbeitet und wie kann es zubereitet werden? Kernstück der Infoblätter ist ein einfaches Rezept. Mit erklärenden Bildern wird die Zubereitung Schritt für Schritt gezeigt.

Lebensmittel-Infoblatt: Chicorée:

<https://www.ble-medienservice.de/1702/lebensmittel-infoblatt-chicoree>

Lebensmittel-Infoblatt: Fenchel:

<https://www.ble-medienservice.de/1703/lebensmittel-infoblatt-fenchel>

Lebensmittel-Infoblatt: Weißkohl/Spitzkohl:

<https://www.ble-medienservice.de/1704/lebensmittel-infoblatt-weisskohl/spitzkohl>

Lebensmittel-Infoblatt: Knollensellerie:

<https://www.ble-medienservice.de/1705/lebensmittel-infoblatt-knollensellerie>

Lebensmittel-Infoblatt: Kohlrabi:

<https://www.ble-medienservice.de/1706/lebensmittel-infoblatt-kohlrabi>

Lebensmittel-Infoblatt: Lauch/Porree:

<https://www.ble-medienservice.de/1707/lebensmittel-infoblatt-lauch/porree>

Lebensmittel-Infoblatt: Mangold:

<https://www.ble-medienservice.de/1708/lebensmittel-infoblatt-mangold>

Lebensmittel-Infoblatt: Pastinaken:

<https://www.ble-medienservice.de/1709/lebensmittel-infoblatt-pastinaken>

Lebensmittel-Infoblatt: Rhabarber:

<https://www.ble-medienservice.de/1710/lebensmittel-infoblatt-rhabarber>

Lebensmittel-Infoblatt: Rosenkohl:

<https://www.ble-medienservice.de/1711/lebensmittel-infoblatt-rosenkohl>

Lebensmittel-Infoblatt: Rote Beete:

<https://www.ble-medienservice.de/1712/lebensmittel-infoblatt-rote-beete>

Lebensmittel-Infoblatt: Spargel:

<https://www.ble-medienservice.de/1713/lebensmittel-infoblatt-spargel?c=0>

Lebensmittel-Infoblatt: Wirsing

<https://www.ble-medienservice.de/1714/lebensmittel-infoblatt-wirsing>

Lebensmittel-Infoblatt: Avocado

<https://www.ble-medienervice.de/1715/lebensmittel-infoblatt-avocado>

Lebensmittel-Infoblatt: Kaki

<https://www.ble-medienervice.de/1716/lebensmittel-infoblatt-kaki>

Lebensmittel-Infoblatt: Passionsfrucht

<https://www.ble-medienervice.de/1717/lebensmittel-infoblatt-passionsfrucht>

Lebensmittel-Infoblatt: Mango

<https://www.ble-medienervice.de/1718/lebensmittel-infoblatt-mango>

Lebensmittel-Infoblatt: Eier

<https://www.ble-medienervice.de/1719/lebensmittel-infoblatt-eier>

Lebensmittel-Infoblatt: Brot/Backwaren

<https://www.ble-medienervice.de/1720/lebensmittel-infoblatt-brot/backwaren>

Lebensmittel-Infoblatt: MHD/Verbrauchsdatum

<https://www.ble-medienervice.de/1721/lebensmittel-infoblatt-mhd/verbrauchsdatum>