



**Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und
Verbraucherschutz Baden-Württemberg**

SIND SIE EIN LEBENSMITTELRETTER?

Wie lange kann man Eier nach überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum in der Regel noch essen?

Richtige Antwort: noch ca. 2 Wochen

Eier sind auch noch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums haltbar – allerdings sollten sie nur noch durcherhitzt verwendet werden. Übrigens lassen sich frische Eier, die getrennt nach Eiweiß und Eigelb aufgeschlagen wurden, auch sehr gut einfrieren. Getrennt gelagert, halten sich Eiweiß und Eigelb noch mindestens 6 Monate im Gefrierschrank.

Link dieser Seite:

<https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-themen/ernaehrung/lebensmittelretter/sind-sie-ein-lebensmittelretter/09>