

Resteverwertung – Rezepte:

Buchhandlung Untertor, Sursee:



Restlos Gut:

Bewusst einkaufen, Reste kreativ verwerten, einfach clever kochen
Sparsam und nachhaltig Resten verwenden
AT Verlag, 2018
CHF 32.90



Zero Waste Küche:

mit vielen hilfreichen Hintergrundinformationen
ZS Verlag, 2019
CHF 35.90



Weil wir Essen lieben:

Vom achtsamen Umgang mit Lebensmitteln, mit verschiedenen
Organisationen zum Thema Food-Waste
Oekom Verlag, 2018
CHF 25.90



Restenlos genießen:

355 Tipps und viele Rezepte gegen Food Waste, gute Tipps für Umgang
mit älteren Lebensmitteln
Betty Bossi, 2018,
CHF 43.90



Die Küche der Achtsamkeit:

Nichts verschwenden, kreativ kochen, gesund essen, achtsam und
respektvoll mit dem Essen umgehen
Kunstmann Verlag, 2017
CHF 36.60



Alles verwenden, nichts verschwenden:

Mit Rezepten, Wochenplänen und Einkaufstipps für die No-Waste-Küche, Saisonale Küche

Christian Verlag, 2019

CHF 28.90



Clever kochen, null Abfall:

100 Rezepte für eine Küche ohne Verschwendung, optimale Restenverwertung

AT Verlag, 2019

CHF 24.90



Kochen unter 5 Fr.:

2018

CHF 35.-

Internetlinks:



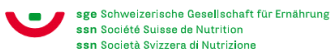
Kochbuch „Restlos Glücklich“ <http://www.ogg.ch/index.php?id=197>



<http://foodwaste.ch/uncategorized/rezepte-der-schweizer-bauerinnen/>



https://www.swissmilk.ch/de/alle-rezepte/7645/resteverwertung-no-food-waste/?tx_netvmerdbclient_client%5Bpage%5D=2



<http://www.sge-ssn.ch/ich-und-du/essen-und-trinken/rezepte/rezepte-gegen-foodwaste/>



<https://ww2.bettybossi.ch/de/Magazin/Display/1067000/Tipps-und-Tricks-Stop-Food-Waste>

<https://ww2.bettybossi.ch/de/Magazin/Dossier/101000080/Tipps-gegen-Foodwaste>



<https://missbroccoli.com/resteverwertung-auflauf/>



<http://magazin.freshbox.ch/alles-nur-nicht-wegwerfen-rezepte-gegen-foodwaste/>
