

Grittibänze bache 2020

1. Zettel holen mit Nummer drauf
pro Stunde eine andere Farbe
2. **1. Zettel auf ihr Blech** und alle Grittibänzen die ihr macht
darauf legen. ACHTUNG sie gehen noch auf. Nicht zu nahe
aneinander legen.
2. Zettel = ABHOLZETTEL (bitte aufbewahren und
mitnehmen)

Falls ihr ein 2. Blech braucht einen neuen Zettel holen.

3. Grittibänzen werden von uns mit Ei angestrichen und wo
nötig noch fertig gemacht.
Danach kommen alle in den Gärschrank und dann in den
Ofen.
4. Bevor wir die Grittibänzen heraus geben können, müssen sie
abgekühlt, abgepackt und gewogen werden.
5. Eure Grittibänzen kosten pro 100gr 1.80 Fr., bezahlen könnt
ihr, wenn ihr die Grittibänzen abholt. Abholen bis spätestens
16.00 Uhr in der Backstube.
6. **Bis 16.00 Uhr müssen alle Grittibänzen abgeholt sein.**

HERZLICHEN DANK,

VIEL SPASS

UND

VIEL VERGNÜGEN