

Smaak van 't seizoen (2 t/m 27 april 2024)

LEKKER VOORJAAR!



Olijvenciabatta
Halfafgebakken, 2 stuks
€ 3,60



Leontientjes
De lekkerste fietskoek, 5 stuks
€ 5,40

€ 0,75
voor
KWF



Aardbeienteutje
€ 3,10 nu € 2,95



Citrouwen schuimgebakje
€ 3,10

Lente deals



Fijn volkoren
€ 3,60 nu € 3,30
(2 t/m 13 april)



Gessels granen
€ 4,20 nu € 3,90
(15 t/m 27 april)



Stokbrood
€ 2,90 nu € 2,60
(2 t/m 27 april)

NIEUW!



**Aardbeibavaroise-
vlaai**
€ 21,90 nu € 18,50
(2 t/m 27 april)



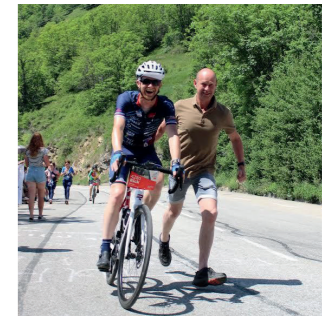
April
2024



SPRING MAAR ACHTEROP!

Fietsen is goed voor je. Niet alleen omdat je zo aan je conditie werkt, maar ook omdat je er meer energie van krijgt en er gelukkiger van wordt. Daarnaast is het lekker duurzaam en een perfecte manier om een bijdrage voor het goede doel bij elkaar te trappen. En het mooie is: je verleert het nooit!

Fietsen
voor het
goede doel



Onze Leontientjes zijn de sportkoeken bij uitstek! Ze lenen zich dan ook perfect voor een mooie actie. Van elke zak verkochte Leontientjes in de maand april geven wij 75 cent aan de kanjers die op 6 juni de Franse berg Alpe d'Huez opfietsen of lopen! Klanten en collega's fietsen mee en wij geven hun graag een steuntje in de rug. Eind april communiceren wij het opgehaalde bedrag voor het KWF.

**SCHRIJF IN JE
AGENDA**
Zaterdag 27 april
is het Koningsdag!

Wij zijn op deze
dag tot 13.30 uur
geopend.



WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL

WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL

Nieuwtjes

JOYCE OP HET WK

Joyce Bax (23) is een echte duizendpoot. Ze werkt vol enthousiasme in de winkel in Bergeijk. Daarnaast pakt ze razendsnel broodjes en koeken in bij de bakkerij. Toch heeft deze meid nog meer in haar mars. Op 15 mei fietst ze mee op het WK BMX in Rockhill (North-Carolina, Amerika). In de categorie dames 17 t/m 24 jaar gaat ze strijden voor goud.



“Vanaf mijn vijfde zit ik op de fietscross. Naast mijn eigen trainingen geef ik ook les aan kinderen bij de vereniging. Vanwege de voorbereidingen voor het WK train ik nu bijna elke dag.” *Lachend:* “En bij Bakkerij van Heeswijk werk ik natuurlijk ook aan mijn conditie.” Op 7 mei vertrekt ze samen met BMX-vriendin Maud en haar moeder naar Amerika. “Ik vind het heel spannend, maar ik heb er ook heel veel zin in.”

De fietscrossbaan in Luyksgestel is de plek waar ze haar carrière begon.

Succes Joyce, we duimen voor je!

KEMPENRALLY OP ZONDAG 23 JUNI

Op zondag 23 juni organiseert Rotary Bladel, Reusel-De Mierden de Kempenrally. Om 9.00 uur start de rally vanaf Den Engelsen Bedrijfs-wagens in Eindhoven met koffie en gebak van Bakkerij van Heeswijk.

Dit jaar gaat de opbrengst naar Stichting Ambulance Wens. Nog één keer de klok thuis horen tikken, de zee zien, of een concert bijwonen: Stichting Ambulance Wens vervult de laatste wens van niet meer mobiele terminale patiënten die niet lang meer te leven hebben. www.kempenrally.nl



© Foto's: www.kempenrally.nl



WA SUNT!

Voedsel verspillen is niet leuk. Daar zijn wij het als bakker volledig mee eens. Je kunt nu bij ons sunt-pakketten bestellen.

Bestel je pakket van maandag tot met zaterdag tussen 15.30 en 16.30 uur. Pik je tas op tussen 17.00 uur en 18.00 uur. Op zaterdag kan dit tussen 16.30 en 17.00 uur.

Bestel jouw SUNT-tas via Whatsapp (vanheeswijk.orderlemon.com) of scan de QR-code met vermelding:

- > SUNT-banket en koek 6,00 (5 personen gebak voor € 6,00)
- > SUNT-brood 6,00 (6 halfjes brood voor € 6,00)



Recept

GROENTEN VAN DE BAKPLAAT

Op mooie dagen blijf je het liefst zo lang mogelijk van huis. Lekker fietsen en af en toe een terrasje pakken. Geen probleem, deze groenten-bakplaat bereid je 's morgens voor en is 's avonds binnen 25 minuten klaar.



Nodig:

- > 2 paprika's, in grove stukken gesneden
- > 1 bakje rode en/of gele cherrytomaatjes
- > 1 klein bosje wortelen
- > 4 bosje bosuitjes, in schuine stukken gesneden
- > 1 rode ui, in ringen gesneden
- > verse kruiden zoals bieslook, munt of basilicum
- > 1 teen knoflook, uitgeperst
- > olijfolie
- > grof gemalen zeezout en (eventueel chili-) peper

Doen:

Snijd de wortels los van het lof en was ze onder de kraan. Bestrooi een bakplaat royaal met olijfolie, peper, zout en de uitgeknepen knoflook. Hussel de groenten en fijngesneden kruiden hierdoorheen. Zet 20-25 minuten in een oven op grillstand 190° C.

Tip!

Voor een complete maaltijd leg je tussen de groenten gemarineerde moten kabeljauw of zalm.