

Smaak van 't seizoen (3 februari t/m 4 maart 2025)

LEKKER LOS!



Chocolade-notenkoek
€ 3,10



Worstenbroodjes per 6
€ 11,95 nu € 9,95
(Geldig op donderdag 27/2, vrijdag 28/2, zaterdag 1/3 en dinsdag 4/3)



Roggeknar
Gevuld volkorenbrood met rozijnen, vijgen en noten.
€ 5,30 nu € 4,95



Notenbrood
Heerlijk gevuld, probeer hem ook eens halfgebakken.
€ 3,80 nu € 3,50

In de aanbieding



Frambozen-bolletje
€ 3,20



Frambozenvlaai
€ 21,90 nu € 19,00



Gessels granen
€ 4,10 nu € 3,80
(3 t/m 15 februari)



Kempenkorn
€ 4,20 nu € 3,90
(17 februari t/m 4 maart)

BAKKERSFAMILIE
BAKKERIJ VAN HEESWIJK
HANDGEMAAKT | ANNO 1914

FEBRUARI
2025

OP DE EIER! *met worstenbroodjes*

Kijk jij het hele jaar uit naar het grootste verkleedfeest van het jaar? Vergeet dan niet om je ook te verlekken aan al het carnavalseten. Nodig je vrienden uit 'op de eier' voor een gezellige afterparty. Zorg voor voldoende worstenbroodjes en "goei brood" en het feest kan niet stuk. Na carnaval weer op de kilo's letten? Met roggeknar (100% volkoren!) en onze eigengemaakte granola ben je zo weer op gewicht. We wensen je een kei gave carnaval toe!



Schrijf in je agenda!

VALENTIJNSDAG
Wanneer?
Vrijdag 14 februari

Trakteer met ambachtelijke chocolade.

3 UURKES VURRAF
Wanneer?
Vrijdag 28 februari

Dé start van carnaval 2025!

COMPLIMENTENDAG
Wanneer?
Zaterdag 1 maart

Geef een complimentje.

CARNAVALSMAANDAG
Wanneer?
Maandag 3 maart

Wij zijn een dagje gesloten en genieten van carnavalsmaandag.

WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL

WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL

Carnavalsrecepten

SPEK MET EIEREN



Nodig:

- > 1 ui
- > 2 tomaten
- > 2 plakjes ontbijtspek
- > 2 eieren
- > scheutje melk
- > scheutje tabasco
- > peper en zout
- > pakje roggebrood

Doen:

Klop de eieren los met melk en de tabasco. Snijd het spek in reepjes, de ui in ringen en de tomaten in partjes. Bak dit samen in een koekenpan totdat de tomaat een beetje zacht wordt en de ui lichtbruin. Voeg het eimengsel toe, draai het vuur een beetje zachter en doe een deksel op de pan. Schuif na een paar minuutjes de omelet op de binnenkant van de deksel en draai hem zo om in de pan. Laat de omelet nog een paar minuutjes garen en eet hem lekker met roggebrood.

Eieren passen in een gezond voedingspatroon. Ze zitten vol gezonde vitamines en mineralen.

BORREL- BROOD MET BRIE

Nodig:

- > notenbrood (half gebakken)
- > 1 punt brie
- > 1 eetlepel olijfolie
- > paar takjes tijm

Doen:

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd het brood voorzichtig diagonaal in. Niet tot de bodem, want dan valt het brood uit elkaar. Snijd de brie in repen en verdeel dit tussen de inkepingen. Wrijf de olijfolie over de bovenkant van het brood en de brie en strooi de tijm er over. Bak het brood 15 minuten of tot de brie begint te kleuren en te smelten. Serveer meteen.

Houd je van de combinatie zoet en hartig? Verdeel dan nog wat honing over de bovenkant voordat het brood de oven in gaat.



WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL

WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL