

Smaak van 't seizoen (22 april t/m 31 mei 2025)

ER ZIJN WEER AARDBEIEN!



Aardbeienteutje
€ 3,20 nu € 2,95



Roll it aardbei
€ 11,95



Aardbeienbol-gebakje
€ 3,20



Olijvenciabatta
€ 3,70 nu € 3,50
(22 april t/m 31 mei)



Aardbeienvlaai
heel: € 24,90
half: € 12,45

vanaf
woensdag
7 mei

Onze aanbiedingsbroden



Dommels donker
€ 4,10 nu € 3,80
(22 april t/m 10 mei)



Gessels granen
€ 3,20 nu € 2,90
(12 t/m 31 mei)

WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL

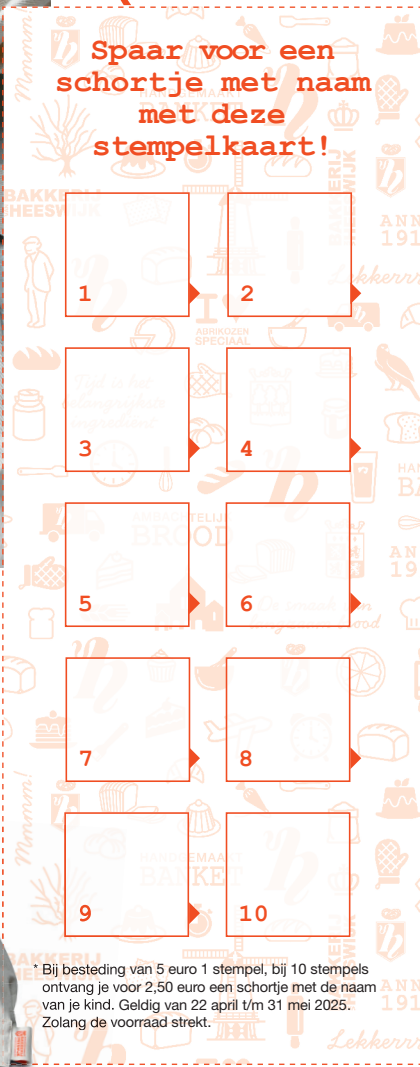


APRIL-MEI
2025

SPAAR VOOR EEN
SCHORTJE MET NAAM!



Knip je
spaarkaart
uit!



Wil jij ook zo'n leuk schortje met naam bemachtigen?
Leuk voor je kinderen, kleinkinderen, neefjes of nichtjes.
Bij besteding van 5 euro krijg je een sticker. Is je spaar-
kaart vol? Kom naar één van onze winkels, betaal
2,50 euro en geef de naam van het kindje door.

HOE WERKT HET?

- > Uiterlijk zaterdag 10 mei besteld, dan ligt het schortje vanaf **dinsdag 27 mei** voor je klaar.
- > Uiterlijk zaterdag 31 mei besteld, dan ligt het schortje vanaf **dinsdag 17 juni** voor je klaar.



* Bij besteding van 5 euro 1 stempel, bij 10 stempels ontvang je voor 2,50 euro een schortje met de naam van je kind. Geldig van 22 april t/m 31 mei 2025. Zolang de voorraad strekt.

WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL

Nieuwtjes



Pindarotsjes
€ 6,45

FAN VAN CHOCOLADE

Heb je ons nieuwe chocoladeassortiment al geprobeerd? Onze overheerlijke pindarotsjes en Kempische mopjes mag je niet missen. Wij maken deze creaties van de beste chocolade, afkomstig van onze zuiderburen. Proef het verschil.



Kempische mopjes
€ 4,95

LEKKER FEESTEN

In april en mei valt er veel te vieren. Met onze ambachtelijke chocolade op Pasen, aardbeiengebak op Moederdag en handgemaakte oranjetompoezen op Koningsdag maken we er geslaagde smulfeestijnen van!



PASEN
Zondag 20 april en maandag 21 april

BEVRIJDINGSDAG
Maandag 5 mei
Onze winkels zijn gesloten.

MOEDERDAG
Zondag 11 mei
Er is weer aardbeiengebak!

KONINGSDAG
Zaterdag 26 april
Geniet van oranjetompoezen! We zijn van 8.00 uur tot 13.30 uur geopend.

SCHORTJESACTIE
t/m zaterdag 31 mei
Laatste dag inleveren stempelkaart schortjesactie (zie ook pagina 1 van deze folder).



Recept VITELLO TOSTADO



Nodig (voor 2 stuks):

- > 6 sneeën Breed Wit brood
- > 1 blikje tonijn in olie
- > 6 plakjes rosbief
- > 2 eetlepels volle yoghurt
- > rucola
- > peper en zout

VOOR DE REMOULADESAUS:

- > 2 eetlepels kappertjes + extra voor garnering
- > 2 eetlepels cornichons (kleine augurkjes) + extra voor garnering
- > 2 eetlepels volle yoghurt
- > 2 eetlepels mayonaise

Doen:

- 1 Giet de overtollige olie uit het blikje tonijn. Meng de tonijn met 2 eetlepels volle yoghurt en mix dit goed tot een glad mengsel. Doe dit niet in de keukemachine want dan wordt het te lopend. Breng op smaak met peper en zout.
- 2 Snijd de cornichons en kappertjes heel fijn en meng ze met de yoghurt en mayonaise.
- 3 Toast de boterhammen.
- 4 Beleg een snee met rucola en het tonijnmengsel. Leg de tweede snee erop en beleg deze met de rosbief en de remouladesaus. Leg de derde snee erop en serveer met wat extra rucola, cornichons en kappertjes.