

Smaak van 't seizoen (29 september t/m 1 november 2025)

# HEERLIJK HERFSTIG



OKTOBER  
2025



**Speculaasjes**  
**€ 5,25**



**Roll it bosvruchten**  
**€ 12,35 nu € 11,50**



**Appelgebakje**  
**€ 3,20**



**Lichtbruin**  
**€ 3,80 nu € 3,50**  
(20 oktober t/m 1 november)



**Bosvruchtenbavaroise**  
**€ 23,50 nu € 19,95**



**Bosvruchtententje**  
**€ 3,20 nu € 3,00**



## TRAKTEREN IS EEN feestje!

Een verjaardag thuis of je collega's laten zien dat je ze waardeert? Wij verzorgen graag jouw traktatie ... Samen maken we er een feestje van! Van maandag tot en met zaterdag bezorgen wij jouw bestelling\*. Ophalen in de winkel kan natuurlijk ook, dan kom je gewoon langs wanneer het past. Dat vinden we gezellig!

Bestel gemakkelijk via [www.bakkerijvanheeswijk.nl](http://www.bakkerijvanheeswijk.nl) of bel 0497 78 27 11



## Brood in de aanbieding



**Grof volkoren**  
**€ 3,90 nu € 3,60**  
(29 september t/m 18 oktober)



**Lichtbruin**  
**€ 3,80 nu € 3,50**  
(20 oktober t/m 1 november)



\*Gratis levering bij bestellingen boven de 60 euro. Indien je online bestelt komt de bezorgoptie naar boven als er voor meer dan 60 euro in je winkelmandje zit. Kijk voor de voorwaarden op [www.bakkerijvanheeswijk.nl/zakelijk-bezorgen](http://www.bakkerijvanheeswijk.nl/zakelijk-bezorgen).

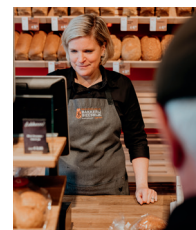
WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL

WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL

## Nieuwtjes

# TROTS OP ONZE MEDEWERKERS

Wij zijn trots op ons brood en banket, maar nog trotser op onze fantastische medewerkers. Wil je hen beter leren kennen? Kijk op [werkenbij.bakkerijvanheeswijk.nl](https://werkenbij.bakkerijvanheeswijk.nl) en wie weet ontmoet je ze op de werkvloer!



## LEKKER GRIEZELEN!

Halloween staat voor de deur en bij Bakkerij van Heeswijk hebben we op vrijdag 24 oktober en zaterdag 25 oktober een speciaal Halloween-assortiment. Kies je voor een griezelige muffin, een huiveringwekkende chocoladebol of een schattig spooksoesje? Maak van jouw Halloween-feestje een smulfestijn!



## I ♥ ABRIKOZEN SPECIAAL

Ben jij al lid van de abrikozen speciaal fanclub? We hebben inmiddels al meer dan 7000 Kempische fans!

Zij sparen mee voor gratis vlaai. Spaar jij nog niet mee? Maak op onze webshop een online account aan en je doet automatisch mee. Je kunt daar voortaan ook gemakkelijk je huidige puntensaldo inzien.



WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL

## Recept

# EIGENGEMAAKTE POMPOEN-SOEP

Het ultieme herfstgevoel? Dat is voor ons een kom eigengemaakte dampende soep met kwalitatief goed brood van de bakker. Kies voor de smaak van 't seizoen met de nieuwe oogst pompoenen.



### Nodig:

- > 1 kg pompoen (bijvoorbeeld flespompoen of hokkaido), geschild en in blokjes
- > 1 grote ui, fijngehakt
- > 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- > 1 wortel, in blokjes
- > 1 aardappel, in blokjes
- > 750 ml groentebouillon
- > 200 ml kokosmelk (optioneel, voor een romige smaak)
- > 2 eetlepels olijfolie
- > 1 theelepel gemalen komijn
- > 1 theelepel gemberpoeder (of verse gember naar smaak)
- > Zout en peper, naar smaak
- > Bieslook of pompoenpitten, voor garnering

**1** Schil de pompoen, verwijder de zaden en snijd het vruchtvlees in blokjes. Snipper de ui en hak de knoflook fijn. Snijd de wortel en aardappel ook in blokjes.

**2** Verhit de olijfolie in een grote pan, op middelhoog vuur. Voeg de ui toe en bak deze 3-4 minuten tot hij glazig is.

**3** Voeg de gehakte knoflook, komijn en gemberpoeder toe en bak nog een minuut.

**4** Doe de pompoen, wortel en aardappel in de pan en roer goed door. Bak alles een paar minuten om de smaken te laten mengen.

**5** Voeg de groentebouillon toe en breng het geheel aan de kook. Zet het vuur lager en laat de soep 20-25 minuten zachtjes koken, of totdat de groenten zacht zijn.

**6** Gebruik een staafmixer of een blender om de soep glad te puren. Als je kokosmelk gebruikt, voeg deze dan nu toe en meng goed door.

**7** Proef de soep en breng op smaak met zout en peper.

**8** Schep de soep in kommen en garneer met bieslook of pompoenpitten.

WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL