

Smaak van 't seizoen (11 mei t/m 27 juni 2026)

PROEF HET VOORJAAR



MEI-JUNI
2026



Turks Tomatenbrood
€ 3,35



Olijfciabatta, 2 stuks
€ 3,95 nu € 3,70



Kempisch kuukske
€ 5,75 nu € 4,95



Aardbeienteutje
€ 3,20 nu € 3,00



Aardbeienvlaai
half € 12,50 heel € 25,00



Abrikozen speciaal
€ 23,80 nu € 20,90 (1 t/m 27 juni 2026)

Druk- en zelffouten voorbehouden.

Aanbiedingsbroden



Grof volkoren
€ 4,00 nu € 3,70
(11 t/m 23 mei)



Lichtbruin
€ 3,90 nu € 3,60
(26 mei t/m 6 juni)



Fijn volkoren
€ 3,80 nu € 3,50
(8 t/m 20 juni)



Buswit
€ 3,50 nu € 3,20
(22 t/m 27 juni)



Wat zouden we zijn zonder onze vaste klanten? Zij zijn de reden dat we al 112 jaar elke dag de lekkerste broden, gebakjes en vlaaien kunnen bakken.

In mei en juni willen we graag al die vaste klanten extra in het zonnetje zetten. Bij elke 10 euro die je besteedt, krijg je een stickertje op jouw spaarkaart. Zo kun je sparen voor gratis lekkers. Doe je ook mee?

En... Van 25 t/m 30 mei 2026 hebben we een leuke verrassing voor onze winkelklanten met een **'vaste bestelling'**. Haal je vaste bestelling op en laat je verrassen door onze collega's.

17	18	19	GRATIS 2 krokanitjes
20	21	22	23
24	GRATIS een halve abrikozen speciaal		

TROUWE KLANTEN SPAARACTIE

Spaar mee voor gratis artikelen tijdens de vaste klanten weken.

* Bij besteding van 10 euro krijg je een stickertje.
Actie geldig van 11 mei t/m 27 juni 2026.

WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL

WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL

Nieuwtjes

WK-GEKTE

bij Bakkerij van Heeswijk



Nog even... En het Wereldkampioenschap Voetbal begint! Doe je mee met onze oranje-tompoezenwedstrijd? Koop de tompoes met de juiste uitslag en win een abrikozen speciaal.

WEDSTRIJDEN NEDERLAND

zo 14 jun | 22:00

Nederland — Japan

za 20 jun | 19:00

Nederland — Zweden

vr 26 jun | 01:00

Tunesië — Nederland

*We verkopen
WK-tompoezen op
zaterdag 13 juni,
zaterdag 20 juni en
donderdag 25 juni.*



Recept

RAINBOW CLUB-SANDWICH



Nodig

(voor 2 stevige clubsandwiches)

- > 6 sneetjes Borkels molenbrood (middelste grote sneden)
- > 2 el azijn
- > 1 tl honing
- > ½ zakje rode kool
- > ½ pakje feta
- > 2 el Griekse yoghurt
- > ½ bakje pikante hummus
- > handvol babyspinazie

Doen

- 1** Meng de azijn met de honing en hussel de rode kool erdoor. Laat minimaal een uur staan. De rode kool krijgt hierdoor een mooie felroze kleur.
- 2** Meng de feta met de Griekse yoghurt in een keukenmachine tot een glad mengsel (of prak het samen tot een iets grover mengsel).
- 3** Snijd de babyspinazie grof. Besmeer één snee brood met het fetamengsel en beleg met de spinazie. Leg een tweede snee brood erop en besmeer deze met hummus. Verdeel daarover de rode kool.
- 4** Dek af met de laatste snee brood en snijd de sandwich doormidden.

WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL

WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL