

EERST EATEN



Onze werkwijze

Bewuster omgaan met alles om ons heen. Dieren moeten liefdevol zijn verzorgd, afval gescheiden, niet teveel inkopen om weggoien te voorkomen, broodjes pas bakken als deze besteld zijn en zo houden wij onze voetafdruk zo minimaal mogelijk. Het klaarmaken van uw ontbijt of lunch duurt daardoor iets langer, of iets is op, maar uw broodje komt wel net knapperig en warm uit de oven!

Leveranciers

Wij halen onze ingrediënten zoveel mogelijk bij leveranciers uit de omgeving. Ons varkensvlees komt van *Varkenshoederij Kuusj* uit Mechelen waar varkens de ruimte krijgen en met liefde en respect behandeld worden. Ook voor particulieren: devarkenshoederij.nl. De koffiebonen worden gebrand bij *Corio espressoservice* in Heerlen. Ook voor groenten en fruit hoeven we niet ver te reizen en de kaasjes halen we soms net over de grens.


Onze vegan, gluten- en lactosevrije producten



Wij kunnen bijna alle gerechten glutenvrij of veganistisch, dus ook lactosevrij, voor u klaarmaken. We hebben heerlijke vegan kroketten bijvoorbeeld en lactosevrije quiche. Kaas vervangen wij door veganistische kaas van *Violife* en melk kunnen wij vervangen door glutenvrije havermelk. Daarnaast hebben wij ook veganistische brownies, glutenvrije chocoladetaartjes en bakken we regelmatig andere glutenvrije en/of vegan zoetigheden.



KOUDE BELEGDE BROODJES & SALADES

Glutenvrij brood kan bij elke gerecht  + 1,50

De kaas niet van je brood laten eten 10,5

Punt pistolet brie met walnoten, appel en honing



Roomkaas van Violife en jam

Pistolet Gijs 10,5

Punt pistolet 'gezond' met gebraden kuusj (ham), kaas, gekookt ei en
Zaanse mayo

Pistolet Noor 9,5

Punt pistolet met gerookte kip & huisgemaakte tzatziki

Pittige tante 10,5 

Meergranen triangel of milanobroodje met pittige mango hoemoes en
gegrilde groenten

Een buffel van een kerel 10,5

Lactosevrije mozzarella kan ook! 

Milanobroodje met mozzarella, tomaat en pesto

Wat de boer niet kent... 17,5

Maaltijdsalade geitenkaas met een broodje

Gemengde sla, tomaatjes, seizoensfruit, komkommer, nootjes, aardbei-
balsamicodressing en geitenkaas

Niçoise: Gemengde sla, tomaatjes, seizoensfruit, komkommer, nootjes,
aardbei-balsamicodressing, tonijn en een gekookt eitje



Allergisch of geen zin in gemengde sla, tomaat, komkommer? meld het even. Elk broodje heeft er wat sla bij namelijk en weggoeien is zonde. Broodjes worden vers gebakken, duurt iets langer, wel superlekker.

Een kruimeltje is ook brood 8,5

Tosti van boerenbrood, kuusj, kaas en zoetzure paprikasalsa



Tosti plantaardige kaas, heksenkaas en pittige mangohoemoes

Als een vis in het water 11,5

Bagel met tonijn, kappertjes en gesmolten cheddar

Vieze varkens worden niet vet 10,5

Punt pistolet warme kuusj (ham) met huisgemaakte mosterdhoningsaus


Broodje Sem 12,5

Dikke snee bruin met twee rundvleeskroketten, mosterd en boter

Vegan kroketten (+1,5) 

Gelijke monniken, gelijke kappen 13,5 

Quiche met ei, zongedroogde tomaten, cherrytomaten, lactosevrije mozzarella, paprika en een broodje

quiche tofu  met tofu en Violife kaas in plaats van ei en mozzarella

SOEP van de dag met brood en boter 7,5