

## Waar komt ons brood vandaan?

Al ons verse land- en breekbrood wordt gemaakt bij de ambachtelijke bakkerij van De Oude School.



Scan de QR-code voor onze website.



# Lunch



# Lunch (tot 16:30)

## Soepen

### Tomatensoep

Huisgemaakte soep met croutons en crème fraîche

6,75

### Soep van de chef

Wisselende huisgemaakte soep, bekijk het krijtbord

6,75

## Salades

### Salade biefstukpuntjes

Salade met biefstukpuntjes, ketjapsaus, ui en champignon

14,25

### Oosterse salade met gemarineerde paddenstoelen

Frisse salade met gemarineerde paddenstoelen en ingelegde rode ui

12,75

## Broodjes

### Tosti

Ham/kaas geserveerd met ketchup

4,75

### Breekbrood met smearsels

Breekbrood met huisgemaakte smearsels

6,75

### Uitsmijter de luxe

3 gebakken eieren met champignons, spek, ham en kaas geserveerd op landbrood

11,50

### Prins Heerlijk plank (Ook vegetarisch te bestellen)

2 plakken landbrood met een rundvleeskroket, gebakken ei met ham en kaas en een soep naar keuze

12,75

### Club sandwich

Kip, kaas, tomaat, spek, komkommer, sla en chipotle-mayonaise

11,50

### 2 Kroketten op brood (ook vegetarisch te bestellen)

Twee rundvlees of vegetarische kroketten geserveerd op landbrood met mosterdmayonaise

10,75

### Broodje Vega

Italiaanse bol met sla, vegetarische stoofpotje van jackfruit

10,75

### Broodje graved lax

Gemarineerde zalm op landbrood met sla, en crème fraîche

12,50

### Broodje pikante kip

Gemarineerde kipreepjes op landbrood met chili/ketjapsaus

11,50

### Broodje carpaccio

Rundercarpaccio op landbrood met pesto-mayonaise, zongedroogde tomaat, kappertjes en rucola

12,75

## Over Prins Heerlijk

### Werken in de horeca

Bij Prins Heerlijk is veel te doen en te leren. Je kan werken in het restaurant, in de keuken, achter de bar of in de bediening. Ook maken we huisgemaakte producten die we verkopen.

### Wat bieden wij?

Wij bieden je een betekenisvolle en sfeervolle invulling van het dagelijks leven. Dat doen wij door jou 'echt' werk te laten doen wat bij jou past en waarin je dicht bij de maatschappij staat. Bij Prins Heerlijk kun je doen waar je goed in bent, binnen een volwaardige werkplek in de nabijheid van begeleiding. Zo helpen we jouw gevoel van eigenwaarde te geven. Wij zorgen voor een mooie en veilige werkplek waarin we ruimte geven aan jouw eigenheid en waarin we jouw kwaliteiten optimaal benutten. Ook kun je jezelf verder ontwikkelen. Bijvoorbeeld met dat wat jij hebt geleerd, door te stromen naar meer zelfstandige taken.

### Hoe begeleiden wij?

Wij begeleiden je, zodat jij alle werkzaamheden binnen het restaurant kan leren. Wij doen dat door rekening te houden met je beperking en de mogelijkheden. Wij leren je alle werkzaamheden binnen het restaurant volgens de HACCP en/of keukentechnieken.

### Certificaten

Je kunt bij Prins Heerlijk bijvoorbeeld certificaat behalen. Denk bijvoorbeeld aan een certificaat biertappen, tafels indekken, high tea, gastheer/gastvrouw of barista, maar ook van andere activiteiten, zoals een certificaat stofzuigen of was opvouwen. Je leert en je voert taken uit onder leiding van een medewerker van Prins Heerlijk. Je wordt daarin begeleid door 's Heeren Loo. Behaal je een certificaat, dan mag jij deze taak zelfstandig doen. Zo kun jij je stapsgewijs verder ontwikkelen.

### Heeft u een allergie of specifieke dieetwensen?

Als u dit aan ons doorgeeft, kunnen wij er rekening mee houden!