

# 國立新竹高工週菜單

早餐於每天06:30開始供應，提供果醬厚片、三明治、  
卡啦雞蛋堡、蛋餅、蔥油餅、薯餅/雞塊/薯條等!

班級預訂便當:請於上午09:10分前，將訂單與應收金額一同交到福利社櫃台，超過時間將不受理，謝謝:)

下午點心不定時供應果醬吐司、薯餅/雞塊/薯條等~於販賣機內販賣!

\*\*菜單所使用生鮮豬肉皆為國產在地食材\*\*

便當 100 + 自助餐 130 + 特餐 450 = 午餐數總計 680 "●":便當菜色

4月20日 星期一			4月21日 星期二			4月22日 星期三			4月23日 星期四			4月24日 星期五		
	份數			份數			份數			份數			份數	
主菜便+雙	黃金豬排	160	主菜便+雙	香酥雞排	160	主菜便+雙	卡拉雞排	160	主菜便+雙	無骨雞排	160	主菜便+雙	十三香烤雞腿	160
主菜自	烤雞翅	30	主菜自	虱目魚柳條	30	主菜自	帶骨大排	30	主菜自	香腸	20	主菜自	雞柳條	25
主菜80元	起司雞排	20	主菜80元	翅小腿	30	主菜80元	柳葉魚	33	主菜80元	炸雞腿	33	主菜80元	黃金豬排	33
主菜自	烤鯖魚	20	主菜自	蒲燒鯛魚	20	主菜自	烤秋刀魚	30	主菜自	蒲燒鯛魚	30	主菜自	烤鯖魚	30
主菜4	沙茶肉片	150	主菜4	豬柳筍乾	120	主菜4	鹽酥雞	120	主菜4	醬燒肉絲	100	主菜4	紅燒肉丁	120
主菜5●(素)	紅燒素獅子頭	15	主菜5●(素)	麻油素腰花	20	主菜5●(素)	酥炸牛蒡排	15	主菜5●(素)	糖醋蘭花干	15	主菜5●(素)	大四角油豆腐	15
副菜1●	青花魚羹	300	副菜1●	麻婆豆腐	300	副菜1●	豆皮炒大白菜	350	副菜1●	糖醋甜條	300	副菜1●	螞蟻上樹	350
副菜2●(素)	番茄炒蛋	150	副菜2●(素)	玉米火腿	250	副菜2●(素)	辣味干丁	250	副菜2●(素)	芝麻醬香豆干片	150	副菜2●(素)	醬燒百頁	100
副菜3●(素)	芹香豆干片	250	副菜3●(素)	肉絲炒筍片	100	副菜3●(素)	蒜辣海帶絲	120	副菜3●(素)	素炒高麗菜	350	副菜3●(素)	酸菜仁炒麵腸	300
副菜4	醬燒米血丁	120	副菜4	青蔥炒蛋	120	副菜4	洋蔥炒蛋	120	副菜4	玉米炒蛋	120	副菜4	白花培根	120
副菜5	茄香絞肉	100	副菜5	香菇土豆麵筋	100	副菜5	彩椒炒豆薯	100	副菜5	焗烤奶油白菜	100	副菜5	宮保皮蛋	120
青菜1●(素)	小白菜	300	青菜1●(素)	大A菜	300	青菜1●(素)	小松菜	300	青菜1●(素)	A菜	300	青菜1●(素)	空心菜	300
青菜2	青江菜	80	青菜2	油菜	80	青菜2	莧菜	80	青菜2	鵝白菜	80	青菜2	青江菜	80
80小菜	雞塊	50	80小菜	雞塊	50	80小菜	雞塊	50	80小菜	雞塊	50	80小菜	雞塊	50
80副菜	蒸蛋	100	80副菜	蒸蛋	100	80副菜	蒸蛋	100	80副菜	蒸蛋	100	80副菜	蒸蛋	100
特餐		份數	特餐		份數	特餐		份數	特餐		份數	特餐		份數
1	麻辣王子麵	200	1	日式炒烏龍麵+豬排	200	1	雞湯叉燒拉麵	250	1	麻醬味噌擔擔麵	200	1	卡拉雞排堡+飲料	200
2	焗烤義大利肉醬螺旋麵	250	2	泰式香茅豬肉小火鍋附飯	200	2	火腿蛋炒飯+飲料	200	2	滑蛋雞排親子丼飯	250	2	白醬培根義大利麵	250
						3			3			3		
自助餐飯	糙米飯		自助餐飯	五穀米飯		自助餐飯	小米飯		自助餐飯	燕麥飯		自助餐飯	紫米飯	