## 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\*\*

<u>便當</u> 100		+	自助餐	130	+	特餐	500	=	午餐數總計 730				"●":便當菜色		
10月6日 星期一		份數	10月7日 星期二		份數	10月8日 星期三		份數	10月9日 星期四		份數	10月10日 星期五		份數	
主菜便+雙			主菜便+雙	黄金豬排	160	主菜便+雙	無骨雞排	160	主菜便+雙	香辣烤雞腿	160	主菜便+雙			
主菜自	中		主菜自	虱目魚柳條	35	主菜自	带骨大排	30	主菜自	香腸	20	主菜自	雙		
主菜80元			主菜80元	翅小腿	33	主菜80元	炸雞腿	33	主菜80元	柳葉魚	33	主菜80元			
主菜自	秋		主菜自	蒲燒鯛魚	30	主菜自	蒲燒鯛魚	30	主菜自	蒲燒鯛魚	20	主菜自	+		
主菜4			主菜4	豬柳筍乾	100	主菜4	紅燒肉丁	120	主菜4	醬燒肉絲	100	主菜4			
主菜5●(素)	節		主菜5●(素)	麻油素腰花	20	主菜5●(素)	酥炸牛蒡排	20	主菜5●(素)	糖醋蘭花干	20	主菜5●(素)	節		
副菜1●			副菜1●	麻婆豆腐	350	副菜1●	豆皮炒大白菜	350	副菜1●	糖醋甜條	300	副菜1●			
副菜2●(素)	放		副菜2●(素)	玉米火腿	250	副菜2●(素)	辣味干丁	250	副菜2●(素)	醬燒百頁	120	副菜2●(素)	放		
副菜3●(素)			副菜3●(素)	肉絲炒筍片	80	副菜3●(素)	蒜辣海帶絲	100	副菜3●(素)	素炒高麗菜	250	副菜3●(素)			
副菜4	假		副菜4	番茄炒蛋	150	副菜4	洋蔥炒蛋	120	副菜4	玉米炒蛋	120	副菜4	假		
副菜5			副菜5	辣炒年糕	70	副菜5	香菇土豆麵筋	100	副菜5	焗烤奶油白菜	100	副菜5			
青菜1●(素)	-		青菜1●(素)	大A菜	300	青菜1●(素)	菠菜	300	青菜1●(素)	A菜	300	青菜1●(素)	_		
青菜2			青菜2	油菜	80	青菜2	莧菜	80	青菜2	芥藍菜	80	青菜2			
80小菜	天		80小菜	雞塊	50	80小菜	雞塊	50	80小菜	雞塊	50	80小菜	天		
80副菜			80副菜	蒸蛋	100	80副菜	蒸蛋	100	80副菜	蒸蛋	100	80副菜			
	特餐	份數		特餐	份數		特餐	份數		特餐	份數		特餐	份數	
1			1	日式炒烏龍麵+豬排	200	1	麻醬辣味噌擔擔麵	230	1	卡拉雞排堡+飲料	200	1			
2			2	滷味王子麵	250	2	火腿蛋炒飯+飲料	200	2	白醬培根義大利麵	250	2			
						3			3			3			
自助餐飯			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			