

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、

大亨堡、蛋餅、蔥油餅、鍋貼、包子、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 300 + 自助餐 150 + 特餐 550 = 午餐數總計 1000 "●":便當菜色

8月31日 星期一			份數	9月1日 星期二			份數	9月2日 星期三			份數	9月3日 星期四			份數	9月4日 星期五			份數
主菜便	燒烤雞翅		320	主菜便	烤豬排		240	主菜便	香腸		240	主菜便	香烤雞排		240	主菜便	辣烤雞腿		240
主菜自	帶骨大排		35	主菜自	雞翅		35	主菜自	翅小腿		30	主菜自	帶骨大排		30	主菜自	香腸		30
主菜自	蒲燒鯛魚		30	主菜自	蒲燒鯛魚		30	主菜自	蒲燒鯛魚		30	主菜自	蒲燒鯛魚		30	主菜自	蒲燒鯛魚		30
主菜自	沙茶肉片		150	主菜自	香筍肉絲		120	主菜自	回鍋肉片		120	主菜自	黑胡椒豬柳		150	主菜自	榨菜肉絲		120
主菜5●(素)	麻油素腰花		30	主菜5●(素)	滷黑干		20	主菜5●(素)	糖醋蘭花干		20	主菜5●(素)	香滷油腐		20	主菜5●(素)	紅燒素獅子頭		20
副菜1●	瓠瓜素炒		300	副菜1●	培根白花		400	副菜1●	青花丸片		360	副菜自	海根肉絲		360	副菜1●	培根高麗菜		360
副菜2(素)	番茄炒蛋		160	副菜2●(素)	花瓜小干丁		400	副菜2●(素)	蘿蔔滷油腐		360	副菜2●(素)	木耳三絲		120	副菜2●(素)	農家小炒		360
副菜3●(素)	鮑菇炒百頁		400	副菜3●(素)	白菜滷		200	副菜3●(素)	滷蛋		80	副菜3●	蒸蛋		120	副菜3●(素)	白花素魚羹		200
副菜自	青花魚羹		250	副菜4	蒸蛋		120	副菜4	酸菜麵腸		120	副菜4	玉米毛豆仁		150	副菜4	滷蛋		80
副菜5	冬瓜絞肉		120	副菜5	豆瓣寬粉		150	副菜5	咖哩洋芋		180	副菜自	蝦香白菜		360	副菜5	薑絲海芽		120
青菜1●(素)	油菜		360	青菜1●(素)	小松菜		360	青菜1●(素)	空心菜		350	青菜1●(素)	小松菜		300	青菜1●(素)	青江菜		300
青菜2	小白菜		120	青菜2	青江菜		100	青菜2	蚵白菜		100	青菜2	油菜		100	青菜2	鵝白菜		100
特餐			份數	特餐			份數	特餐			份數	特餐			份數	特餐			份數
1	義大利肉醬麵		300	1	古早味滷肉飯		300	1	水餃+蘿蔔貢丸湯		220	1	泡菜豬肉鍋附飯		300	1	豬排丼飯		250
2	麻辣王子麵		250	2	貢丸鍋燒意麵		250	2	沙茶小火鍋附飯		300	2	鐵板麵+烤雞翅		220	2	料多多滷味		250
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		