

# 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、鍋貼、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 150

+ 自助餐 130

+ 特餐 450

= 午餐數總計 730

"●":便當菜色

11月10日 星期一		份數	11月11日 星期二		份數	11月12日 星期三		份數	11月13日 星期四		份數	11月14日 星期五		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	烤雞腿	160
主菜自	酥炸雞柳條	35	主菜自	虱目魚柳條	35	主菜自	油甘魚	35	主菜自	香腸	35	主菜自	卡拉雞排	35
主菜80元	檸檬雞翅	30	主菜80元	翅小腿	30	主菜80元	帶骨大排	30	主菜80元	炸雞腿	30	主菜80元	柳葉魚	30
主菜自	蒲燒鯛魚	25	主菜自	蒲燒鯛魚	25	主菜自	蒲燒鯛魚	25	主菜自	蒲燒鯛魚	25	主菜自	蒲燒鯛魚	25
主菜4	筍燒肉丁	100	主菜4	京醬肉絲	100	主菜4	壽喜燒肉	100	主菜4	三杯雞	120	主菜4	榨菜肉絲	120
主菜5●(素)	雙色豆包捲	15	主菜5●(素)	素滷百頁結	20	主菜5●(素)	魯黑干	15	主菜5●(素)	滷大四角油腐	15	主菜5●(素)	三杯素雞丁	15
副菜1●	銀芽肉絲	300	副菜1●	小魚乾豆干	300	副菜1●	薑絲秋葵	100	副菜1●	洋蔥小炒	250	副菜1●	青木瓜肉絲	100
副菜2●(素)	番茄炒蛋	150	副菜2●(素)	醬燒茄子	100	副菜2●(素)	瓠瓜肉絲	100	副菜2●(素)	海帶雙絲	250	副菜2●(素)	玉米炒蛋	130
副菜3●(素)	三杯豆腐	350	副菜3●(素)	培根炒高麗菜	280	副菜3●(素)	青花素魚羹	300	副菜3●(素)	荷包蛋	60	副菜3●(素)	絲瓜枸杞	100
副菜4	南瓜冬粉	100	副菜4	紅蘿蔔炒蛋	120	副菜4	素滷油腐	280	副菜4	金針白菜滷	120	副菜4	毛豆豆乾丁	250
副菜5	蠔油冬瓜	120	副菜5	彩椒肉絲	100	副菜5	小黃瓜炒蛋	120	副菜5	沙茶百頁	100	副菜5	白花鮑菇	300
青菜1●(素)	青江菜	300	青菜1●(素)	油菜	300	青菜1●(素)	莧菜	300	青菜1●(素)	小松菜	300	青菜1●(素)	青江菜	300
青菜2	小白菜	80	青菜2	大A菜	80	青菜2	鵝白菜	80	青菜2	A菜	80	青菜2	空心菜	100
80小菜	珍珠丸子	20	80小菜	珍珠丸子	20	80小菜	珍珠丸子	20	80小菜	珍珠丸子	20	80小菜	珍珠丸子	20
80副菜	蒸蛋	50	80副菜	蒸蛋	50	80副菜	蒸蛋	50	80副菜	蒸蛋	50	80副菜	蒸蛋	50
特餐		份數	特餐		份數	特餐		份數	特餐		份數	特餐		份數
1	台式部隊鍋	280	1	辣味海鮮鍋燒麵	220	1	泡菜豬肉小火鍋附飯	280	1	泰式打拋豬肉飯	250	1	沙茶小火鍋附飯	280
2	沙茶魷魚羹麵	220	2	水餃+酸辣湯	230	2	皮蛋瘦肉粥+芋泥包	200	2	麻辣王子麵	250	2	台式炒麵+飲料	200
3			3			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	