

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、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厚片/薯餅/雞塊/薯條等~於販賣機內販賣！

* * *本菜單使用之生鮮豬肉皆為國產在地食材* * *

便當 100

+ 自助餐 120

+ 特餐 450

= 午餐數總計 670

"●":便當菜色

12月15日 星期一		份數	12月16日 星期二		份數	12月17日 星期三		份數	12月18日 星期四		份數	12月19日 星期五		
主菜便+雙	黃金豬排	160	主菜便+雙	脆皮雞排	160	主菜便+雙	卡拉雞排	160	主菜便+雙	香茅辣雞腿	160	主菜便+雙		
主菜自	柳葉魚	30	主菜自	翅小腿	35	主菜自	香腸	40	主菜自	古早味滷豬排	35	主菜自		
主菜80元	檸檬雞翅	33	主菜80元	虱目魚柳條	33	主菜80元	炸雞腿	33	主菜80元	卡拉雞排	33	主菜80元	校慶	
主菜自	蒲燒鯛魚	20	主菜自	蒲燒鯛魚	20	主菜自	蒲燒鯛魚	20	主菜自	蒲燒鯛魚	30	主菜自	慶	
主菜4	麻油肉片	100	主菜4	三杯雞	100	主菜4	泡菜肉絲	100	主菜4	沙茶豬柳	100	主菜4		
主菜5●(素)	鹽酥百匯	20	主菜5●(素)	塔香豆腸	20	主菜5●(素)	素雞塊	20	主菜5●(素)	醬魯豆包	20	主菜5●(素)	不供	
副菜1●	豆薯炒肉絲	150	副菜1●	海根肉絲	300	副菜1●	炒冬粉	300	副菜1●	青花腸片	300	副菜1●	餐	
副菜2●(素)	番茄炒蛋	150	副菜2●(素)	玉米干丁	300	副菜2●(素)	黃瓜炒鮮菇	150	副菜2●(素)	蒸蛋	120	副菜2●(素)		
副菜3●(素)	高麗木耳	280	副菜3●(素)	木耳炒白花	150	副菜3●(素)	蠔油素雞	250	副菜3●(素)	宮保豆乾丁	280	副菜3●(素)		
副菜4	麻婆豆腐	280	副菜4	小瓜炒蛋	120	副菜4	芋頭丸	100	副菜4	日式關東煮	150	副菜4		
副菜5	三杯鮑菇	100	副菜5	絞肉茄子	100	副菜5	青蔥炒蛋	120	副菜5	腐皮白菜	150	副菜5		
青菜1●(素)	鵝白菜	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)		
青菜2	青江菜	80	青菜2	大A菜	80	青菜2	小白菜	80	青菜2	A菜	80	青菜2		
80小菜	蛋黃芋丸	50	80小菜	蛋黃芋丸	50	80小菜	蛋黃芋丸	50	80小菜	蛋黃芋丸	50	80小菜		
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		
特餐		份數	特餐		份數	特餐		份數	特餐		份數	特餐		
1	奶香玉米肉醬焗螺旋麵	250	1	日式豬排丼飯	220	1	夏威夷炒飯+飲料	200	1	台式部隊鍋	250	1		
2	沙茶小火鍋附飯	220	2	日式味噌叉燒拉麵	230	2	蒜香義大利麵	250	2	魚羹麵線糊+奶皇包	200	2		
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		