

# 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、豬肉蛋吐司、

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 120

+ 特餐 450

=

午餐數總計 670

"●":便當菜色

12月1日 星期一			份數	12月2日 星期二			份數	12月3日 星期三			份數	12月4日 星期四			份數	12月5日 星期五			份數
主菜便+雙	黃金豬排		240	主菜便+雙	脆皮雞排		240	主菜便+雙	卡拉雞排		240	主菜便+雙	無骨雞排		240	主菜便+雙	烤雞腿		240
主菜自	帶骨大排		15	主菜自	翅小腿		20	主菜自	檸檬雞翅		20	主菜自	烤豬排		35	主菜自	柳葉魚		20
主菜80元	雞柳條		33	主菜80元	香腸		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		20	主菜自	蒲燒鯛魚		20
主菜4	沙茶豬柳		120	主菜4	泡菜肉絲		120	主菜4	黑胡椒肉絲		120	主菜4	洋蔥豬柳		120	主菜4	蒜泥白肉		120
主菜5●(素)	酸菜麵腸		20	主菜5●(素)	素沙茶百頁結		20	主菜5●(素)	素羊肉		20	主菜5●(素)	三鮮炸豆包捲		20	主菜5●(素)	香菇素雞丁		20
副菜1●	螞蟻上樹		350	副菜1●	沙茶干片		350	副菜1●	銀芽干絲		350	副菜1●	白花黑輪片		350	副菜1●	麻婆豆腐		350
副菜2●(素)	番茄炒蛋		150	副菜2●(素)	菇香高麗菜		350	副菜2●(素)	黃瓜肉絲		150	副菜2●(素)	滷雙結		350	副菜2●(素)	宮保皮蛋		120
副菜3●(素)	香菇豆腐		350	副菜3●(素)	三色玉米		100	副菜3●(素)	青花素魚羹		350	副菜3●(素)	白菜炒蛋		120	副菜3●(素)	魚香茄子		100
副菜4	瓠瓜培根		100	副菜4	筍片炒蛋		120	副菜4	毛豆炒蛋		120	副菜4	咖哩四分干		120	副菜4	玉米火腿干丁		150
副菜5	開陽白菜		100	副菜5	焗烤咖哩鮮蔬		100	副菜5	蒜味海帶		60	副菜5	芝麻球		50	副菜5	海帶干絲		350
青菜1●(素)	青江菜		250	青菜1●(素)	油菜		250	青菜1●(素)	莧菜		250	青菜1●(素)	小松菜		250	青菜1●(素)	青江菜		250
青菜2	小白菜		100	青菜2	大A菜		100	青菜2	鵝白菜		100	青菜2	A菜		100	青菜2	空心菜		100
80小菜	燒賣		20	80小菜	燒賣		20	80小菜	燒賣		20	80小菜	燒賣		20	80小菜	燒賣		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		250	1	辣味海鮮烏龍麵		220	1	乾拌老虎乾麵		200	1	關東煮拉麵		280	1	沙茶豬肉小火鍋附飯		250
2	古早味滷肉飯		200	2	咖哩雞排飯		250	2	泡菜豬肉小火鍋附飯		280	2	肉絲蛋炒飯+飲料		200	2	義大利肉醬麵		250
																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		