

# 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

3月23日 星期一			3月24日 星期二			3月25日 星期三			3月26日 星期四			3月27日 星期五		
		份數			份數			份數			份數			份數
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	無骨雞排	160	主菜便+雙	烤雞腿	160
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	180	1	乾拌老虎乾麵	220	1	日式叉燒拉麵	250	1	沙茶豬肉小火鍋附飯	220
2	古早味滷肉飯	200	2	咖哩雞排飯	250	2	麻油雞附飯	200	2	培根蛋炒飯+飲料	200	2	義大利肉醬麵	230
												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	