

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 150 + 自助餐 150 + 特餐 500 = 午餐數總計 800 "●":便當菜色

9月22日 星期一			份數	9月23日 星期二			份數	9月24日 星期三			份數	9月25日 星期四			份數	9月26日 星期五			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	香茅辣雞腿		160
主菜自	柳葉魚		30	主菜自	香腸		35	主菜自	泰式檸檬魚		40	主菜自	古早味滷豬排		35	主菜自	翅小腿		35
主菜80元	檸檬雞翅		33	主菜80元	雞柳條		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		30	主菜自	蒲燒鯛魚		30
主菜4	麻油肉片		100	主菜4	糖醋雞丁		100	主菜4	泡菜肉絲		100	主菜4	沙茶豬柳		100	主菜4	蒜泥白肉		100
主菜5●(素)	鹽酥百匯		20	主菜5●(素)	香菇豆腸		20	主菜5●(素)	素雞塊		20	主菜5●(素)	醬魯豆包		20	主菜5●(素)	酥炸蚵酥		20
副菜1●	豆薯炒肉絲		150	副菜1●	海根肉絲		280	副菜1●	炒冬粉		300	副菜1●	青花腸片		300	副菜1●	大瓜丸片		300
副菜2●(素)	番茄炒蛋		150	副菜2●(素)	玉米干丁		280	副菜2●(素)	黃瓜炒鮮菇		150	副菜2●(素)	蒸蛋		150	副菜2●(素)	榨菜豆干		300
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		300	副菜3●(素)	珍珠丸子		70
副菜4	麻婆豆腐		250	副菜4	小瓜炒蛋		120	副菜4	芝麻球		100	副菜4	絲瓜鮮菇		150	副菜4	日式關東煮		120
副菜5	醬燒鮑菇		100	副菜5	絞肉茄子		100	副菜5	青蔥炒蛋		150	副菜5	腐皮白菜		150	副菜5	宮保皮蛋		150
青菜1●(素)	鵝白菜		400	青菜1●(素)	油菜		300	青菜1●(素)	莧菜		300	青菜1●(素)	芥藍菜		300	青菜1●(素)	青江菜		300
青菜2	菠菜		80	青菜2	大A菜		80	青菜2	菠菜		80	青菜2	A菜		80	青菜2	空心菜		80
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	蛋黃芋丸		50
80副菜	蒸蛋		100	80副菜	蒸蛋		100	80副菜	蒸蛋		100	80副菜	蒸蛋		100	80副菜	蒸蛋		100
特餐			份數	特餐			份數	特餐			份數	特餐			份數	特餐			份數
1	奶香玉米肉醬焗烤螺旋麵		250	1	日式豬排丼飯		250	1	古早味滷肉飯		300	1	台式部隊鍋		300	1	古早味米粉湯+炸雞排		250
2	沙茶小火鍋附飯		300	2	日式味噌叉燒拉麵		300	2	蒜香義大利麵		250	2	魚羹麵線糊+奶皇包		220	2	黑胡椒肉排燴飯		300
				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		