

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 100 + 自助餐 130 + 特餐 450 = 午餐數總計 680 "●":便當菜色

12月22日 星期一			份數	12月23日 星期二			份數	12月24日 星期三			份數	12月25日 星期四			份數	12月26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	十三香烤雞腿		160	主菜便+雙				主菜便+雙	卡拉雞排		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	行			主菜自	帶骨大排		35
主菜80元	檸檬雞翅		30	主菜80元	翅小腿		30	主菜80元	卡拉雞排		30	主菜80元	憲			主菜80元	炸雞腿		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	紀			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	念			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)	日			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●	鮮肉燒賣		70	副菜1●				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)	放			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)	假			副菜3●(素)	豆薯炒甜椒		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	一			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	天			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)				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				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				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				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	麻辣王子麵		230	1	泡菜豬肉小火鍋附飯		250	1				1	沙茶小火鍋附飯		250
2	沙茶魷魚羹麵		220	2	水餃+酸辣湯		220	2	皮蛋瘦肉粥+芋泥包		200	2				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				自助餐飯	紫米飯		