

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

4月27日 星期一		份數	4月28日 星期二		份數	4月29日 星期三		份數	4月30日 星期四		份數	5月1日 星期五		份數
主菜便+雙	脆皮雞排	160	主菜便+雙	黃金豬排	160	主菜便+雙	卡拉雞排	160	主菜便+雙	烤雞腿	160	主菜便+雙		
主菜自	帶骨大排	30	主菜自	酥炸雞柳條	30	主菜自	古早味滷排	40	主菜自	香腸	30	主菜自	勞	
主菜80元	柳葉魚	33	主菜80元	檸檬翅小腿	33	主菜80元	炸雞腿	33	主菜80元	卡拉雞排	33	主菜80元		
主菜自	蒲燒鯛魚	20	主菜自	烤秋刀魚	20	主菜自	蒲燒鯛魚	20	主菜自	烤鯖魚	20	主菜自	動	
主菜4	回鍋肉片	120	主菜4	京醬肉絲	120	主菜4	壽喜燒肉	120	主菜4	辣炒豬柳	120	主菜4		
主菜5●(素)	三杯素肚	15	主菜5●(素)	滷大四角油腐	15	主菜5●(素)	香菇素火腿	15	主菜5●(素)	醬燒麵腸	15	主菜5●(素)	節	
副菜1●	青花培根	300	副菜1●	鮮菇炒高麗	250	副菜1●	豆芽炒木耳絲	70	副菜1●	豆薯彩椒	100	副菜1●		
副菜2●(素)	大白菜炒蛋	120	副菜2●(素)	香拌豆干片	250	副菜2●(素)	花瓜碎干丁	300	副菜2●(素)	芋香白菜	300	副菜2●(素)	放	
副菜3●(素)	木耳雙色	80	副菜3●(素)	肉絲海草	70	副菜3●(素)	素炒雙花	300	副菜3●(素)	香菇土豆麵筋	70	副菜3●(素)		
副菜4	麻婆豆腐	350	副菜4	南瓜炒蛋	120	副菜4	番茄炒蛋	150	副菜4	海芽炒蛋	120	副菜4	假	
副菜5	關東煮	150	副菜5	絞肉茄子	100	副菜5	筍片肉末	120	副菜5	榨菜豆干絲	300	副菜5		
青菜1●(素)	小白菜	270	青菜1●(素)	大A菜	270	青菜1●(素)	鵝白菜	300	青菜1●(素)	A菜	300	青菜1●(素)	一	
青菜2	青江菜	80	青菜2	油菜	80	青菜2	莧菜	100	青菜2	小松菜	100	青菜2		
雙主小菜	燒賣	50	雙主小菜	燒賣	50	雙主小菜	珍珠丸	50	雙主小菜	燒賣	50	雙主小菜	天	
雙主副	蒸蛋	100	雙主副	蒸蛋	100	雙主副	蒸蛋	100	雙主副	蒸蛋	100	雙主副		
特餐		份數	特餐		份數	特餐		份數	特餐		份數	特餐		份數
1	焗烤白醬豬肉飯	230	1	沙茶豬肉小火鍋附飯	250	1	義大利肉醬麵	250	1	炸醬麵+烤雞腿	220	1		
2	貢丸鍋燒意麵	250	2	蒜香筆管麵(辣)	200	2	肉絲蛋炒飯+飲料	200	2	料多多滷味	220	2		
自助餐飯	糙米飯		自助餐飯	五穀飯		自助餐飯	小米飯		自助餐飯	燕麥飯		自助餐飯		