

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/潛艇堡、大亨堡、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~晚上熱食17:30開賣，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 200			+ 自助餐 100		+ 特餐 450		=		午餐數總計 750			"●":便當菜色		
2月26日 星期一		份數	2月27日 星期二		份數	2月28日 星期三		份數	2月29日 星期四		份數	3月1日 星期五		份數
主菜便+雙	黃金豬排	200	主菜便+雙	菲力雞排	200	主菜便+雙	卡拉雞排	200	主菜便+雙	無骨雞排	200	主菜便+雙	醬燒雞腿	160
主菜自	士林大香腸	35	主菜自	泰式檸檬魚	35	主菜自	檸檬雞腿	30	主菜自	秋刀魚	35	主菜自	檸檬雞翅	25
主菜80元	炸雞腿	33	主菜80元	起司豬排	33	主菜80元	日式豬排	33	主菜80元	炸雞腿	33	主菜80元	起司豬排	33
主菜自	蒲燒鯛魚	55	主菜自	蒲燒鯛魚	55	主菜自	蒲燒鯛魚	55	主菜自	蒲燒鯛魚	55	主菜自	蒲燒鯛魚	55
主菜4	沙茶肉片	120	主菜4	黑胡椒豬柳	100	主菜4	鹽酥雞	100	主菜4	醬燒肉絲	100	主菜4	韓式燒肉片	120
主菜5●(素)	紅燒素獅子頭	20	主菜5●(素)	麻油素腰花	20	主菜5●(素)	素蚵嗲	20	主菜5●(素)	醬燒蘭花干	20	主菜5●(素)	炸素蚵酥	20
副菜1●	青花魚羹	300	副菜1●	麻婆豆腐	350	副菜1●	豆皮炒大白菜	350	副菜1●	糖醋甜條	350	副菜1●	螞蟻上樹	350
副菜2●(素)	番茄炒蛋	150	副菜2●(素)	咖哩洋芋	300	副菜2●(素)	辣味干丁	300	副菜2●(素)	芝麻醬香豆干片	120	副菜2●(素)	醬燒百頁	100
副菜3●(素)	酸菜仁炒麵腸	300	副菜3●(素)	炒筴白筍	80	副菜3●(素)	蒜辣海帶絲	100	副菜3●(素)	素炒高麗菜	350	副菜3●(素)	芹菜豆干片	300
副菜4	醬燒米血丁	120	副菜4	大頭菜炒蛋	120	副菜4	洋蔥炒蛋	120	副菜4	玉米炒蛋	120	副菜4	白花培根	100
副菜5	茄香絞肉	100	副菜5	蛋黃芋丸	50	副菜5	香菇土豆麵筋	100	副菜5	焗烤奶油白菜	100	副菜5	宮保皮蛋	150
青菜1●(素)	小白菜	300	青菜1●(素)	大A菜	300	青菜1●(素)	菠菜	300	青菜1●(素)	A菜	300	青菜1●(素)	空心菜	300
青菜2	鵝白菜	80	青菜2	油菜	80	青菜2	莧菜	80	青菜2	芥藍菜	80	青菜2	青江菜	80
80小菜	雞塊	50	80小菜	雞塊	50	80小菜	雞塊	50	80小菜	雞塊	50	80小菜	雞塊	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	滷味王子麵	200	1	日式炒烏龍麵+豬排	210	1	辣味海鮮鍋燒麵	200	1	蔴醬辣味噌擔擔麵	230	1	卡拉雞漢堡+飲料	210
2	焗烤義大利肉醬螺旋麵	250	2	沙茶豬肉小火鍋附飯	230	2	培根蛋炒飯+飲料	200	2	滑蛋雞排親子丼飯	200	2	白醬培根義大利麵	230
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	