

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、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、大亨堡、大熱狗、鍋貼/蘿蔔糕/薯餅/雞塊/薯條等~晚上熱食17:30開賣，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

160 + 自助餐 150 + 特餐 450 = 午餐數總計 760 "●":便當菜色

2月19日 星期一			份數	2月20日 星期二			份數	2月21日 星期三			份數	2月22日 星期四			份數	2月23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	卡拉雞排	160		主菜便+雙	無骨雞排	160		主菜便+雙	醬烤雞腿	160	
主菜自	柳葉魚	30		主菜自	士林大香腸	35		主菜自	裹粉雞翅	35		主菜自	油甘魚	35		主菜自	鹽酥鯛魚片	35	
主菜80元	起司雞排	33		主菜80元	炸雞腿	33		主菜80元	起司豬排	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	55		主菜自	蒲燒鯛魚	35		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	壽喜燒肉	100		主菜4	三杯雞	100		主菜4	黑胡椒肉片	100		主菜4	沙茶豬柳	100		主菜4	京醬肉絲	100	
主菜5●(素)	糖醋炸豆包	20		主菜5●(素)	三杯豆腸	20		主菜5●(素)	素雞塊	20		主菜5●(素)	三鮮炸豆包捲	20		主菜5●(素)	鹽酥百匯	20	
副菜1●	開陽白菜	150		副菜1●	海根肉絲	350		副菜1●	大瓜丸片	250		副菜1●	青花香腸	300		副菜1●	炒冬粉	150	
副菜2●(素)	番茄炒蛋	150		副菜2●(素)	玉米干丁	350		副菜2●(素)	結頭炒鮮菇	150		副菜2●(素)	蒸蛋	150		副菜2●(素)	榨菜豆干	400	
副菜3●(素)	沙茶干片	350		副菜3●(素)	木耳炒白花	150		副菜3●(素)	蠔油素雞	300		副菜3●(素)	宮保豆乾丁	350		副菜3●(素)	高麗木耳	400	
副菜4	青花腸片	350		副菜4	菜脯炒蛋	150		副菜4	蛋黃芋泥球	100		副菜4	鮮肉珍珠丸子	100		副菜4	南瓜炒蛋	150	
副菜5	肉絲筴白筍	100		副菜5	滷筍干	100		副菜5	青蔥炒蛋	150		副菜5	腐皮白菜	150		副菜5	日式關東煮	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	焗烤奶油培根筆管麵	250		1	日式豬排丼飯	200		1	香椿肉絲炒飯+飲料	200		1	沙茶豬肉小火鍋附飯	250		1	古早味米粉湯+炸雞排	200	
2	泡菜鍋燒意麵	200		2	日式味噌拉麵	230		2	紅醬培根義大利麵	250		2	古早味滷肉飯	200		2	黑胡椒肉排燴飯	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		