

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 160			+ 自助餐 180			+ 特餐 300			= 午餐數總計 640			"●":便當菜色		
3月11日 星期一		份數	3月12日 星期二		份數	3月13日 星期三		份數	3月14日 星期四		份數	3月15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	檸檬雞翅	30	主菜自	起司雞排	30	主菜自	油甘魚	30	主菜自	士林大香腸	30	主菜自	檸檬雞翅	30
主菜80元	炸雞腿	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	日式豬排	33
主菜自	蒲燒鯛魚	50	主菜自	蒲燒鯛魚	50	主菜自	蒲燒鯛魚	50	主菜自	蒲燒鯛魚	50	主菜自	蒲燒鯛魚	50
主菜4	黑胡椒肉片	100	主菜4	塔香肉片	100	主菜4	京醬肉絲	100	主菜4	蔥爆肉絲	100	主菜4	醬燒豬柳	100
主菜5●(素)	三杯素肚	15	主菜5●(素)	滷大油腐	15	主菜5●(素)	香菇素火腿	15	主菜5●(素)	滷黑干	15	主菜5●(素)	醬燒麵腸	20
副菜1●	青花培根	300	副菜1●	培根炒高麗	300	副菜1●	芝麻海根	300	副菜1●	黃豆芽木耳絲	70	副菜1●	玉米肉末	250
副菜2●(素)	大白菜炒蛋	120	副菜2●(素)	香拌豆干片	300	副菜2●(素)	花瓜碎干丁	250	副菜2●(素)	芋香白菜	280	副菜2●(素)	海結滷油腐	280
副菜3●(素)	木耳三絲	50	副菜3●(素)	肉絲海茸	70	副菜3●(素)	素炒雙花	70	副菜3●(素)	香菇土豆麵筋	70	副菜3●(素)	瓠瓜素炒	70
副菜4	麻婆豆腐	320	副菜4	絲瓜炒蛋	120	副菜4	番茄炒蛋	150	副菜4	蒸蛋	120	副菜4	南瓜炒蛋	150
副菜5	關東煮	150	副菜5	鮮肉燒賣	100	副菜5	3	70	副菜5	榨菜豆干絲	300	副菜5	青花素炒	70
青菜1●(素)	小白菜	270	青菜1●(素)	大A菜	270	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	菠菜	80	青菜2	油菜	80	青菜2	莧菜	100	青菜2	芥藍菜	100	青菜2	青江菜	100
雙主小菜	士林大香腸	50	雙主小菜	士林大香腸	50	雙主小菜	士林大香腸	50	雙主小菜	士林大香腸	50	雙主小菜	士林大香腸	50
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	蒸蛋	100
特餐		份數	特餐		份數	特餐		份數	特餐		份數	特餐		份數
1	焗烤白醬豬肉飯	200	1	昆布豬肉小火鍋	180	1	水餃+蘿蔔貢丸湯	200	1	台式肉片義大利麵	220	1	炸醬麵+雞腿	200
2	貢丸鍋燒意麵	100	2	肉燥板條+炸雞排	100	2	麻辣王子麵	230	2	肉絲蛋炒飯+飲料	200	2	料多多滷味	220
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	紫米飯	