

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 120			+	自助餐 305			+	特餐 410			=	午餐數總計 835			"●":便當菜色
4月15日 星期一		份數	4月16日 星期二		份數	4月17日 星期三		份數	4月18日 星期四		份數	4月19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	烤雞腿	160	
主菜自	士林大香腸	35	主菜自	檸檬雞翅	35	主菜自	炸雞腿	35	主菜自	油甘魚	35	主菜自	炸雞腿	35	
主菜80元	起司雞排	30	主菜80元	起司豬排	30	主菜80元	士林大香腸	30	主菜80元	日式豬排	30	主菜80元	柳葉魚	30	
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	筍燒肉丁	100	主菜4	京醬肉絲	100	主菜4	壽喜燒肉	100	主菜4	三杯雞	120	主菜4	蒜泥白肉	100	
主菜5●(素)	雙色豆包捲	15	主菜5●(素)	素滷百頁結	20	主菜5●(素)	素蜜鵝	15	主菜5●(素)	滷大四角油腐	15	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●	豆香肉末	100	副菜1●	洋蔥小炒	250	副菜1●	螞蟻上樹	300	
副菜2●(素)	番茄炒蛋	150	副菜2●(素)	醬燒茄子	100	副菜2●(素)	辣豆瓣高麗	300	副菜2●(素)	海帶雙絲	300	副菜2●(素)	玉米炒蛋	130	
副菜3●(素)	三杯豆腐	350	副菜3●(素)	豆包炒豆芽	280	副菜3●(素)	青花素魚羹	120	副菜3●(素)	荷包蛋	120	副菜3●(素)	瓠瓜肉絲	80	
副菜4	青木瓜肉絲	80	副菜4	海絲炒蛋	100	副菜4	素滷油腐	280	副菜4	金針白菜滷	150	副菜4	毛豆豆乾丁	250	
副菜5	蠔油冬瓜	80	副菜5	彩椒肉絲	100	副菜5	小黃瓜炒蛋	120	副菜5	蜜汁百頁	120	副菜5	白花鮑菇	80	
青菜1●(素)	菠菜	300	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	小白菜	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	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	珍珠丸子	20	80小菜	珍珠丸子	20	
80副菜	蒸蛋	100	80副菜	蒸蛋	100	80副菜	蒸蛋	100	80副菜	蒸蛋	80	80副菜	蒸蛋	60	
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	香椿肉絲蛋炒飯+飲料	180	1	昆布豬肉小火鍋附飯	200	1	泰式打拋豬肉飯	180	1	麻辣小火鍋附飯	200	
2	辣味魷魚羹麵	160	2	鐵板雞排麵	200	2	皮蛋瘦肉粥+芋泥包	180	2	肉燥王子麵	200	2	台式炒麵+豬排	180	
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		