

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 100 + 自助餐 150 + 特餐 430 = 午餐數總計 680 "●":便當菜色

2月24日 星期一			份數	2月25日 星期二			份數	2月26日 星期三			份數	2月27日 星期四			份數	2月28日 星期五			份數
主菜便+雙	黃金豬排	160		主菜便+雙	無骨雞排	160		主菜便+雙	卡拉雞排	160		主菜便+雙	日式豬排	160		主菜便+雙	和 平 紀 念 日		
主菜自	酥炸雞柳條	35		主菜自	檸檬雞翅	35		主菜自	香腸	35		主菜自	油甘魚	35		主菜自			
主菜80元	起司雞排	30		主菜80元	起司豬排	30		主菜80元	帶骨大排	30		主菜80元	炸雞腿	30		主菜80元			
主菜自	蒲燒鯛魚	25		主菜自	蒲燒鯛魚	25		主菜自	蒲燒鯛魚	25		主菜自	蒲燒鯛魚	25		主菜自			
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			
主菜5●(素)	雙色豆包捲	15		主菜5●(素)	素滷百頁結	20		主菜5●(素)	魯黑干	15		主菜5●(素)	滷大四角油腐	15		主菜5●(素)			
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●	放 假 一 天		
副菜2●(素)	番茄炒蛋	150		副菜2●(素)	醬燒茄子	100		副菜2●(素)	瓠瓜肉絲	100		副菜2●(素)	海帶雙絲	300		副菜2●(素)			
副菜3●(素)	三杯豆腐	350		副菜3●(素)	培根炒高麗菜	280		副菜3●(素)	青花素魚羹	300		副菜3●(素)	荷包蛋	70		副菜3●(素)			
副菜4	南瓜冬粉	100		副菜4	紅蘿蔔炒蛋	100		副菜4	素滷油腐	280		副菜4	金針白菜滷	150		副菜4			
副菜5	蠔油冬瓜	120		副菜5	彩椒肉絲	100		副菜5	小黃瓜炒蛋	120		副菜5	沙茶百頁	120		副菜5			
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			
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			
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			
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	台式炒麵+飲料	180		1	泡菜豬肉小火鍋附飯	220		1	泰式打拋豬肉飯	200		1			
2	沙茶魷魚羹麵	180		2	水餃+酸辣湯	250		2	皮蛋瘦肉粥+芋泥包	180		2	麻辣王子麵	220		2			
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			

730

780

700

790

0