

# 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 450 |              |          | =   | 午餐數總計 700    |         |     | "●":便當菜色 |  |
|--------------|--|----|--------------|-----------|-----|--------------|----------|--------|--------------|----------|-----|--------------|---------|-----|----------|--|
| 2月10日<br>星期一 |  | 份數 | 2月11日<br>星期二 |           | 份數  | 2月12日<br>星期三 |          | 份數     | 2月13日<br>星期四 |          | 份數  | 2月14日<br>星期五 |         | 份數  |          |  |
| 主菜便+雙        |  |    | 主菜便+雙        | 脆皮雞排      | 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          |  |    | 主菜自          | 香烤豬排      | 30  | 主菜自          | 焗烤多利魚    | 40     | 主菜自          | 香腸       | 30  | 主菜自          | 起司雞排    | 30  |          |  |
| 主菜80元        |  |    | 主菜80元        | 柳葉魚       | 33  | 主菜80元        | 起司豬排     | 33     | 主菜80元        | 炸雞腿      | 33  | 主菜80元        | 帶骨大排    | 33  |          |  |
| 主菜自          |  |    | 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          |  |    | 主菜4          | 京醬肉絲      | 100 | 主菜4          | 壽喜燒肉     | 100    | 主菜4          | 蔥爆肉絲     | 100 | 主菜4          | 辣炒豬柳    | 100 |          |  |
| 主菜5●(素)      |  |    | 主菜5●(素)      | 滷大四角油腐    | 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●         |  |    | 副菜1●         | 鮮菇炒高麗     | 300 | 副菜1●         | 香拌藕片     | 100    | 副菜1●         | 黃豆芽木耳絲   | 70  | 副菜1●         | 玉米肉末    | 280 |          |  |
| 副菜2●(素)      |  |    | 副菜2●(素)      | 香拌豆干片     | 300 | 副菜2●(素)      | 花瓜碎干丁    | 300    | 副菜2●(素)      | 芋香白菜     | 300 | 副菜2●(素)      | 海結滷油腐   | 300 |          |  |
| 副菜3●(素)      |  |    | 副菜3●(素)      | 肉絲海茸      | 70  | 副菜3●(素)      | 素炒雙花     | 300    | 副菜3●(素)      | 香菇土豆麵筋   | 70  | 副菜3●(素)      | 瓠瓜素炒    | 70  |          |  |
| 副菜4          |  |    | 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    | 120 |          |  |
| 副菜5          |  |    | 副菜5          | 鮮肉燒賣      | 100 | 副菜5          | 筍片肉末     | 120    | 副菜5          | 榨菜豆干絲    | 300 | 副菜5          | 絞肉茄子    | 70  |          |  |
| 青菜1●(素)      |  |    | 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          |  |    | 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         |  |    | 雙主小菜         | 燒賣        | 50  | 雙主小菜         | 珍珠丸      | 50     | 雙主小菜         | 燒賣       | 50  | 雙主小菜         | 珍珠丸     | 50  |          |  |
| 雙主副          |  |    | 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            |  |    | 1            | 沙茶豬肉小火鍋附飯 | 250 | 1            | 水餃+蘿蔔貢丸湯 | 250    | 1            | 義大利肉醬麵   | 220 | 1            | 炸醬麵+烤雞腿 | 220 |          |  |
| 2            |  |    | 2            | 蒜香筆管麵(辣)  | 200 | 2            | 紅燒排骨拉麵   | 200    | 2            | 肉絲蛋炒飯+飲料 | 180 | 2            | 料多多滷味   | 200 |          |  |
| 自助餐飯         |  |    | 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     |     |          |  |