

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

3月3日 星期一			份數	3月4日 星期二			份數	3月5日 星期三			份數	3月6日 星期四			份數	3月7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	醬烤豬排		160
主菜自	烤雞翅		35	主菜自	糖醋多力魚		35	主菜自	古早味滷豬排		30	主菜自	帶骨大排		20	主菜自	雞柳條		25
主菜80元	起司豬排		33	主菜80元	翅小腿		33	主菜80元	柳葉魚		33	主菜80元	炸雞腿		33	主菜80元	卡拉雞排		33
主菜自	烤鯖魚		30	主菜自	烤鯖魚		30	主菜自	蒲燒鯛魚		30	主菜自	烤鯖魚		30	主菜自	烤鯖魚		30
主菜4	沙茶肉片		120	主菜4	豬柳筍乾		100	主菜4	鹽酥雞		120	主菜4	醬燒肉絲		100	主菜4	紅燒肉丁		120
主菜5●(素)	紅燒素獅子頭		20	主菜5●(素)	麻油素腰花		20	主菜5●(素)	酥炸牛蒡排		20	主菜5●(素)	糖醋蘭花干		20	主菜5●(素)	大四角油豆腐		20
副菜1●	青花魚羹		300	副菜1●	麻婆豆腐		350	副菜1●	豆皮炒大白菜		350	副菜1●	糖醋甜條		300	副菜1●	螞蟻上樹		350
副菜2●(素)	番茄炒蛋		150	副菜2●(素)	玉米火腿		300	副菜2●(素)	辣味干丁		350	副菜2●(素)	芝麻醬香豆干片		150	副菜2●(素)	醬燒百頁		100
副菜3●(素)	芹香豆干片		300	副菜3●(素)	炒筍白筍		80	副菜3●(素)	蒜辣海帶絲		100	副菜3●(素)	素炒高麗菜		350	副菜3●(素)	酸菜仁炒麵腸		300
副菜4	醬燒米血丁		120	副菜4	大頭菜炒蛋		120	副菜4	洋蔥炒蛋		120	副菜4	玉米炒蛋		120	副菜4	白花培根		100
副菜5	茄香絞肉		100	副菜5	辣炒年糕		70	副菜5	香菇土豆麵筋		100	副菜5	焗烤奶油白菜		100	副菜5	宮保皮蛋		150
青菜1●(素)	小白菜		300	青菜1●(素)	大A菜		300	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	鵝白菜		80	青菜2	油菜		80	青菜2	莧菜		80	青菜2	芥藍菜		80	青菜2	青江菜		80
80小菜	雞塊		50	80小菜	雞塊		50	80小菜	雞塊		50	80小菜	雞塊		50	80小菜	雞塊		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	滷味王子麵		200	1	日式炒烏龍麵+豬排		200	1	雞湯叉燒拉麵		220	1	麻醬辣味噌擔擔麵		180	1	卡拉雞排堡+飲料		230
2	焗烤義大利肉醬螺旋麵		250	2	泰式香茅豬肉小火鍋附飯		200	2	肉絲蛋炒飯+飲料		180	2	滑蛋雞排親子丼飯		200	2	白醬培根義大利麵		200
								3				3				3			
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		