

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 70 + 自助餐 130 + 特餐 400 = 午餐數總計 600 "●":便當菜色

4月7日 星期一			份數	4月8日 星期二			份數	4月9日 星期三			份數	4月10日 星期四			份數	4月11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	烤雞腿	160	
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	20		主菜自	卡拉雞排	35	
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	柳葉魚	30	
主菜自	烤鯖魚	20		主菜自	焗烤魚	20		主菜自	烤鯖魚	20		主菜自	烤鯖魚	20		主菜自	泰式檸檬魚	20	
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	榨菜肉絲	150	
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)	三杯素雞丁	15	
副菜1●	銀芽肉絲	250		副菜1●	小魚乾豆干	250		副菜1●	豆香肉末	100		副菜1●	洋蔥小炒	250		副菜1●	青木瓜肉絲	100	
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	250		副菜2●(素)	玉米炒蛋	130	
副菜3●(素)	三杯豆腐	300		副菜3●(素)	培根炒高麗菜	280		副菜3●(素)	青花素魚羹	250		副菜3●(素)	荷包蛋	70		副菜3●(素)	絲瓜枸杞	100	
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	毛豆豆乾丁	250	
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	白花鮑菇	250	
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	焗烤奶油培根筆管麵	250		1	夏威夷炒飯+飲料	180		1	辣味海鮮鍋燒麵	200		1	泰式打拋豬肉飯	180		1	泡菜豬肉小火鍋附飯	180	
2	沙茶小火鍋附飯	200		2	水餃+紫菜貢丸湯	200		2	皮蛋瘦肉粥+芋泥包	180		2	麻辣王子麵	220		2	乾拌老虎麵	200	
3				3				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		

745

725

675

750

775