

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、焗烤厚片、總匯三明治、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、大亨堡、大熱狗、鍋貼/蘿蔔糕/薯餅/雞塊/薯條等~

晚上熱食16:30開賣，僅供現場購買唷！

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

4月28日 星期一		份數	4月29日 星期二		份數	4月30日 星期三		份數	5月1日 星期四		份數	5月2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	烤豬排	160
主菜自	烤雞翅	20	主菜自	虱目魚柳條	20	主菜自	檸檬雞柳條	20	主菜自	翅小腿	20	主菜自	香酥蝴蝶腿	20
主菜80元	柳葉魚	33	主菜80元	帶骨大排	33	主菜80元	起司雞排	33	主菜80元	炸雞腿	33	主菜80元	卡拉雞排	33
主菜自	烤鯖魚	20	主菜自	焗烤魚片	20	主菜自	烤鯖魚	20	主菜自	蒲燒鯛魚	20	主菜自	烤鯖魚	20
主菜4	麻油燒肉片	120	主菜4	鹽酥雞	100	主菜4	沙茶豬柳	120	主菜4	三杯雞	120	主菜4	榨菜肉絲	120
主菜5●(素)	香菇素火腿	20	主菜5●(素)	素牛蒡排	15	主菜5●(素)	素雞塊	20	主菜5●(素)	三杯油腐	20	主菜5●(素)	鹽酥百匯	20
副菜1●	醬燒干片	250	副菜1●	宮保白花	250	副菜1●	青花丸片	250	副菜1●	醬燒甜條	100	副菜1●	瓠瓜素炒	280
副菜2●(素)	番茄炒蛋	150	副菜2●(素)	豆瓣寬粉	100	副菜2●(素)	客家小炒	150	副菜2●(素)	滷蛋	70	副菜2●(素)	蘿蔔魯油腐	280
副菜3●(素)	竹筍炒肉絲	100	副菜3●(素)	肉絲海芽	100	副菜3●(素)	醬燒米血	100	副菜3●(素)	拌雙色	250	副菜3●(素)	焗烤白菜	100
副菜4	高麗培根	250	副菜4	絲瓜炒蛋	120	副菜4	小瓜炒蛋	120	副菜4	豆薯炒肉絲	280	副菜4	宮保皮蛋	120
副菜5	蟹黃燒賣	70	副菜5	毛豆腐	250	副菜5	薑絲麵腸	300	副菜5	蝦香粉絲白菜	100	副菜5	玉米肉末	120
青菜1●(素)	鵝白菜	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	菠菜	120	青菜2	大A菜	120	青菜2	菠菜	120	青菜2	A菜	120	青菜2	空心菜	120
雙主小菜	雞塊	50	雙主小菜	雞塊	50	雙主小菜	雞塊	50	雙主小菜	雞塊	50	雙主小菜	雞塊	50
雙主副	蒸蛋	100	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	波隆那肉醬焗烤螺旋麵	250	1	奶油白醬義大利麵	250	1	乾拌老虎乾麵	220	1	日式叉燒拉麵	220	1	火腿蛋炒飯+飲料	180
2	麻辣王子麵	200	2	辣味豬肉小火鍋附飯	200	2	麻油雞附飯	160	2	澎派海鮮粥	180	2	肉絲魚羹湯麵	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	