

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
5月5日 星期一		份數	5月6日 星期二		份數	5月7日 星期三		份數	5月8日 星期四		份數	5月9日 星期五		份數	
主菜便+雙	黃金豬排	160	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	烤雞腿	160	
主菜自	酥炸雞柳條	30	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	檸檬雞翅	30	
主菜80元	起司雞排	33	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	卡拉雞排	33	
主菜自	蒲燒鯛魚	20	主菜自	烤鯖魚	20	主菜自	烤鯖魚	20	主菜自	蒲燒鯛魚	20	主菜自	焗烤魚	20	
主菜4	回鍋肉片	100	主菜4	京醬肉絲	100	主菜4	壽喜燒肉	100	主菜4	辣炒豬柳	100	主菜4	蔥爆肉絲	100	
主菜5●(素)	三杯素肚	15	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●	青花培根	250	副菜1●	鮮菇炒高麗	250	副菜1●	黃豆芽木耳絲	70	副菜1●	香拌藕片	100	副菜1●	玉米肉末	280	
副菜2●(素)	大白菜炒蛋	120	副菜2●(素)	香拌豆干片	250	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)	木耳雙色	80	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	麻婆豆腐	350	副菜4	南瓜炒蛋	120	副菜4	番茄炒蛋	150	副菜4	蒸蛋	120	副菜4	絲瓜炒蛋	120	
副菜5	關東煮	150	副菜5	辣炒年糕	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)	小白菜	270	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	菠菜	80	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	燒賣	50	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	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	焗烤白醬豬肉飯	230	1	沙茶豬肉小火鍋附飯	200	1	義大利肉醬麵	200	1	水餃+蘿蔔貢丸湯	220	1	炸醬麵+烤雞腿	200	
2	貢丸鍋燒意麵	200	2	蒜香筆管麵(辣)	180	2	肉絲蛋炒飯+飲料	180	2	泡菜豬肉小火鍋附飯	160	2	料多多滷味	180	
自助餐飯	糙米飯		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		