

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~，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 50 + 自助餐 100 + 特餐 270 = 午餐數總計 420 "●":便當菜色

6月2日 星期一			份數	6月3日 星期二			份數	6月4日 星期三			份數	6月5日 星期四			份數	6月6日 星期五			份數
主菜便+雙	黃金豬排	120		主菜便+雙	脆皮雞排	120		主菜便+雙	卡拉雞排	120		主菜便+雙	無骨雞排	120		主菜便+雙	香辣烤雞腿	120	
主菜自	翅小腿	15		主菜自	烤雞翅	20		主菜自	滷豬排	20		主菜自	香腸	20		主菜自	檸檬雞翅	20	
主菜80元	酥炸雞柳條	33		主菜80元	焗烤魚	33		主菜80元	虱目魚柳條	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	蒲燒鯛魚	20		主菜自	烤鯖魚	10		主菜自	蒲燒鯛魚	20		主菜自	蒲燒鯛魚	20	
主菜4	沙茶豬柳	100		主菜4	泡菜肉絲	100		主菜4	黑胡椒肉絲	100		主菜4	蔥爆豬柳	100		主菜4	蒜泥白肉	100	
主菜5●(素)	酸菜麵腸	15		主菜5●(素)	素沙茶百頁結	10		主菜5●(素)	素羊肉	10		主菜5●(素)	三鮮炸豆包捲	10		主菜5●(素)	三杯素雞丁	15	
副菜1●	螞蟻上樹	350		副菜1●	沙茶干片	200		副菜1●	銀芽干絲	200		副菜1●	麻婆豆腐	250		副菜1●	白花黑輪片	250	
副菜2●(素)	番茄炒蛋	150		副菜2●(素)	菇香高麗菜	150		副菜2●(素)	豆薯肉絲	120		副菜2●(素)	滷雙結	200		副菜2●(素)	宮保皮蛋	120	
副菜3●(素)	三杯豆腐	350		副菜3●(素)	三色玉米	100		副菜3●(素)	青花素魚羹	250		副菜3●(素)	白菜炒蛋	100		副菜3●(素)	魚香茄子	100	
副菜4	瓠瓜鮮菇	100		副菜4	筍片炒蛋	120		副菜4	毛豆炒蛋	120		副菜4	咖哩四分干	100		副菜4	玉米火腿干丁	120	
副菜5	開陽白菜	100		副菜5	焗烤咖哩鮮蔬	100		副菜5	蒜味海帶	40		副菜5	辣炒年糕	50		副菜5	海帶干絲	200	
青菜1●(素)	菠菜	250		青菜1●(素)	油菜	250		青菜1●(素)	莧菜	250		青菜1●(素)	芥藍菜	250		青菜1●(素)	青江菜	250	
青菜2	小白菜	100		青菜2	大A菜	100		青菜2	菠菜	100		青菜2	A菜	100		青菜2	空心菜	100	
80小菜	燒賣	20		80小菜	燒賣	20		80小菜	燒賣	20		80小菜	燒賣	20		80小菜	燒賣	20	
80副菜	蒸蛋	50		80副菜	蒸蛋	50		80副菜	蒸蛋	50		80副菜	蒸蛋	50		80副菜	蒸蛋	50	
特餐		份數		特餐		份數		特餐		份數		特餐		份數		特餐		份數	
1	紅燒貢丸餛飩麵	200		1	辣味海鮮烏龍麵	100		1	水餃+玉米濃湯	170		1	關東煮拉麵	150		1	沙茶豬肉小火鍋附飯	160	
2	古早味滷肉飯	180		2	咖哩雞排飯	170		2	台式部隊鍋	100		2	和風豬肉蓋飯	120		2	炒米粉+貢丸湯	100	
																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		