

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

6月16日 星期一			份數	6月17日 星期二			份數	6月18日 星期三			份數	6月19日 星期四			份數	6月20日 星期五			份數
主菜便+雙	黃金豬排		100	主菜便+雙	脆皮雞排		100	主菜便+雙	卡拉雞排		100	主菜便+雙	無骨雞排		100	主菜便+雙	烤雞腿		100
主菜自	酥炸雞柳條		30	主菜自	香烤豬排		20	主菜自	焗烤多利魚		20	主菜自	香腸		20	主菜自	檸檬雞翅		20
主菜80元	翅小腿		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	蒲燒鯛魚		20	主菜自	蒲燒鯛魚		20	主菜自	蒲燒鯛魚		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●	豆薯彩椒		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		160	1	沙茶豬肉小火鍋附飯		160	1	義大利肉醬麵		160	1	水餃+蘿蔔貢丸湯		160	1	炸醬麵+烤雞腿		100
2	貢丸鍋燒意麵		100	2	蒜香筆管麵(辣)		100	2	肉絲蛋炒飯+飲料		100	2	泡菜豬肉小火鍋附飯		100	2	料多多滷味		150
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		