

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、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17:30開賣，於販賣機內販賣

本菜單使用之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23日 星期一			份數	6月24日 星期二			份數	6月25日 星期三			份數	6月26日 星期四			份數	6月27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	香辣烤雞腿	100	
主菜自	柳葉魚	30		主菜自	泰式檸檬魚	20		主菜自	帶骨大排	20		主菜自	香腸	35		主菜自	雞柳條	35	
主菜80元	檸檬雞翅	33		主菜80元	翅小腿	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	20		主菜自	蒲燒鯛魚	20		主菜自	蒲燒鯛魚	20	
主菜4	麻油肉片	100		主菜4	三杯雞	100		主菜4	泡菜肉絲	100		主菜4	沙茶豬柳	100		主菜4	蒜泥白肉	100	
主菜5●(素)	鹽酥百匯	15		主菜5●(素)	三杯豆腸	15		主菜5●(素)	素雞塊	15		主菜5●(素)	醬魯豆包	15		主菜5●(素)	滷大四角油腐	15	
副菜1●	豆薯炒肉絲	150		副菜1●	海根肉絲	280		副菜1●	炒冬粉	300		副菜1●	青花腸片	250		副菜1●	大瓜丸片	300	
副菜2●(素)	番茄炒蛋	150		副菜2●(素)	玉米干丁	280		副菜2●(素)	黃瓜炒鮮菇	150		副菜2●(素)	蒸蛋	150		副菜2●(素)	榨菜豆干	300	
副菜3●(素)	高麗木耳	280		副菜3●(素)	木耳炒白花	150		副菜3●(素)	蠔油素雞	250		副菜3●(素)	宮保豆乾丁	250		副菜3●(素)	珍珠丸子	70	
副菜4	麻婆豆腐	250		副菜4	小瓜炒蛋	120		副菜4	芝麻球	100		副菜4	絲瓜鮮菇	150		副菜4	日式關東煮	120	
副菜5	三杯鮑菇	100		副菜5	絞肉茄子	100		副菜5	青蔥炒蛋	150		副菜5	腐皮白菜	150		副菜5	宮保皮蛋	150	
青菜1●(素)	鵝白菜	400		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	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	80	
80小菜	蛋黃芋丸	50		80小菜	蛋黃芋丸	50		80小菜	蛋黃芋丸	50		80小菜	蛋黃芋丸	50		80小菜	蛋黃芋丸	50	
80副菜	蒸蛋	100		80副菜	蒸蛋	100		80副菜	蒸蛋	100		80副菜	蒸蛋	100		80副菜	蒸蛋	100	
特餐			份數	特餐			份數	特餐			份數	特餐			份數	特餐			份數
1	奶香玉米肉醬焗烤螺旋麵	180		1	日式豬排丼飯	100		1	古早味滷肉飯	120		1	台式部隊鍋	150		1	古早味米粉湯+炸雞排	100	
2	泰式香茅豬肉小火鍋附飯	80		2	日式味噌叉燒拉麵	160		2	蒜香義大利麵	150		2	魚羹麵線糊+奶皇包	100		2	黑胡椒肉排燴飯	150	
				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		