

日期	星期	主食	主菜	副菜一	副菜二	蔬菜	湯品	附品	全蛋 個數 (個)	蛋黃 個數 (個)	蔬菜 (份)	麵類 (份)	肉類 (份)	乳品 (份)	其他 (份)
06	四	白飯	◆五味魷魚 <small>魷魚+時蔬-煮</small>	豬肉筑前煮 <small>祥園豬肉+時蔬-煮</small>	清炒高麗 <small>高麗菜+時蔬-炒</small>	青菜	鮮瓜雞湯 <small>雞肉+瓜+薑-煮</small>		6.5	2.8	2.0	2.8			874
07	五	白飯	紐澳良炒雞 <small>雞肉+時蔬-炒</small>	★◎椒鹽花枝丸X2 <small>花枝丸-炸</small>	彩繪玉米 <small>玉米+時蔬-煮</small>	青菜	紫菜肉絲湯 <small>紫菜+祥園豬肉+薑-煮</small>	鮮奶	6.6	3.0	2.0	2.8		1	996
10	一	白飯	綠咖哩豬 <small>祥園豬肉+馬鈴薯+時蔬-煮</small>	★轟炸魚丁X3 <small>魚-炸</small>	金菇海絲 <small>海絲+時蔬-煮</small>	青菜	柴魚味噌湯 <small>味噌+豆腐+柴魚-煮</small>	水果	6.2	2.8	2.0	3.0	1		920
11	二	白飯	糖醋肉 <small>祥園豬肉+鳳梨+時蔬-煮</small>	香蔥炒蛋 <small>蔥+蛋+時蔬-炒</small>	脆炒白菜 <small>大白菜+時蔬-炒</small>	青菜	香菇雞湯 <small>香菇+雞肉-煮</small>		6.2	2.8	2.0	2.8			851
12	三	特製義大利麵	醬燒雞排X1 <small>雞排-燒</small>	番茄肉醬 <small>祥園豬肉+時蔬-煮</small>	時令條豆 <small>條豆+時蔬-煮</small>	青菜	玉米濃湯 <small>玉米+時蔬-煮</small>	水果	6.2	2.8	2.0	2.8	1		911
13	四	白飯	蘿蔔燒豬 <small>麵輪+祥園豬肉+時蔬-燒</small>	★◎麥克雞塊X2 <small>雞塊-炸</small>	鮮炒高麗 <small>高麗菜+時蔬-炒</small>	青菜	洋芋豚骨湯 <small>祥園豬肉+馬鈴薯+時蔬-煮</small>	履歷 豆漿	6.5	3.0	2.0	2.8			889
14	五	白飯	泡菜年糕雞 <small>芝麻+年糕+雞肉+泡菜+時蔬-燒</small>	大醬燒豆腐 <small>祥園豬肉+豆腐+時蔬-煮</small>	干絲芽菜 <small>豆芽菜+干絲+時蔬-煮</small>	青菜	◎黑糖珍珠 <small>粉圓+黑糖-煮</small>	減糖 優酪乳	6.2	3.0	1.9	3.0		1	973
17	一	白飯	蒙古燒肉 <small>祥園豬肉+時蔬-燒</small>	★金黃魚條X2 <small>魚-炸</small>	蝦香白菜 <small>大白菜+蝦皮+時蔬-炒</small>	青菜	金榜麵線羹 <small>麵線+時蔬+柴魚片-煮</small>	水果	6.6	2.8	2.0	3.0	1		950
18	二	白飯	岩燒豬肉 <small>祥園豬肉+時蔬-炒</small>	番茄炒蛋 <small>番茄+蛋+時蔬-煮</small>	清爽炒筍 <small>筍+時蔬-炒</small>	青菜	蘿蔔雞湯 <small>雞肉+白蘿蔔+時蔬-煮</small>		6.5	3.0	2.0	3.0			898
19	三	海苔香鬆飯	香燒雞翅X1 <small>三節雞翅-燒</small>	滷味拼盤 <small>豆干+鵝蛋+時蔬-油</small>	蒜味四季 <small>四季豆+時蔬-炒</small>	青菜	玉米湯 <small>玉米+時蔬-煮</small>	水果	6.2	3.0	2.0	2.8	1		926
20	四	白飯	三杯菇菇雞 <small>雞肉+菇+九層塔-煮</small>	豆干小炒 <small>豆干+祥園豬肉+時蔬-炒</small>	鮮炒高麗 <small>高麗菜+時蔬-炒</small>	青菜	時瓜排骨湯 <small>排骨+瓜+薑-煮</small>		6.4	2.8	2.0	2.8			866
21	五	白飯	蒜泥白肉 <small>祥園豬肉+時蔬-煮</small>	★◎轟炸雞柳條X2 <small>雞柳條-炸</small>	彩繪花椰 <small>花椰菜+時蔬-煮</small>	青菜	花生麥片湯 <small>花生+麥片-煮</small>	豆漿	6.6	3.0	1.9	2.8			894
24	一	白飯	招牌咖哩雞 <small>雞肉+馬鈴薯+時蔬-煮</small>	◎可樂餅X1 <small>可樂餅-烤</small>	奶香白菜 <small>大白菜+時蔬-煮</small>	青菜	海芽味噌湯 <small>味噌+豆腐+海芽-煮</small>	水果	6.4	3.0	2.0	3.0	1		950
25	二	白飯	叉燒豬肉 <small>祥園豬肉+時蔬-燒</small>	★香酥魚塊X2 <small>魚-炸</small>	滷汁海結 <small>海結+時蔬-油</small>	青菜	薏仁雞湯 <small>大薏仁+雞肉+時蔬-煮</small>		6.2	3.0	2.0	3.0			875
26	三	蒜香義大利麵	西式茄汁豬排X1 <small>豬排-燒</small>	椒鹽薯餅X4 <small>馬鈴薯餅-烤</small>	鮮炒花椰 <small>花椰菜+時蔬-炒</small>	青菜	南瓜濃湯 <small>南瓜+地瓜+時蔬-煮</small>	水果	6.6	3.0	1.9	2.9	1		958
27	四	白飯	❁日式石斑魚 <small>石斑魚+時蔬-煮</small>	無錫排骨 <small>祥園豬肉+年糕+芝麻-煮</small>	彩繪四季 <small>四季豆+時蔬-煮</small>	青菜	鮮菇湯 <small>油片+菇+時蔬-煮</small>	履歷 豆漿 (石斑魚)	6.4	2.8	2.0	2.8			866
28	五	白飯	冬瓜燒豬 <small>祥園豬肉+時蔬-燒</small>	★鹽酥雞X3 <small>雞肉-炸</small>	什錦高麗 <small>高麗菜+時蔬-煮</small>	青菜	紅豆紫米粥 <small>紅豆+黑糯米-煮</small>	鮮奶	6.5	2.9	2.0	2.9		1	989

本公司全面使用「非基因改造」之豆製品及玉米

◆表示3章1Q增加溯源水產品

※本菜單含有甲殼類、芒果、花生、牛(羊)奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類及以上各項其製品，不適合對其過敏體質者食用※

