

日期	星期	主食	主菜	副菜一	副菜二	蔬菜	附品	金針 海蔘 (份)	豆腐 菜肉 (份)	雞蛋 (份)	油條 (份)	水果 (份)	乳品 (份)	糖量 (大卡)
11	二	白飯 白米-蒸	招牌咖哩豬 祥圓豬肉+馬鈴薯+時蔬-煮	★鹹酥雞X3 雞肉-炸	香炒海絲 海絲+時蔬-煮	青菜		6.4	2.8	1.9	3.0	0.0	0.0	873
12	三	DIY韓國 海苔紫米飯 海苔+芝麻+白米+紫米-蒸	醬燒豬排x1 豬排-燒	◎年糕甜條 年糕+甜條+泡菜+時蔬-煮	葷菇花椰 花椰菜+菇+時蔬-炒	青菜	水果	6.3	2.9	1.9	2.8	1.0	0.0	924
13	四	白飯 白米-蒸	梅干燒雞 雞肉+梅干菜+筍干-燒	★◎ 金黃小魚X2 魚-炸	韓式拌雜菜 芽菜+時蔬-煮	青菜	履歷豆漿	6.3	3.0	1.9	3.0	0.0	0.0	880
14	五	白飯 白米-蒸	地瓜燒雞 雞肉+地瓜+時蔬-煮	番茄炒蛋 番茄+蛋+時蔬-煮	日式蘿蔔 白蘿蔔+時蔬+柴魚-燒	青菜	果汁	6.3	2.8	1.9	2.8	1.0	0.0	916
17	一	白飯 白米-蒸	★黃金蝦排X1 蝦排-炸	麻婆絞肉豆腐 豆腐+祥圓豬肉+時蔬-煮	田園時蔬 南瓜+時蔬-煮	青菜	水果	6.3	2.9	1.9	3.0	1.0	0.0	933
18	二	白飯 白米-蒸	◆奶油鮮魚 水鯊+時蔬-煮	蒜香燉雞 雞肉+時蔬-燒	爆炒白菜 白菜+時蔬-煮	青菜		6.4	3.0	1.9	2.7	0.0	0.0	874
19	三	特製義大利麵 麵-煮	義式雞排X1 雞排-燒	番茄肉醬 祥圓豬肉+番茄+時蔬-煮	★馬鈴薯瓣X4 馬鈴薯瓣-炸	青菜	水果	6.5	2.9	2.0	2.7	1.0	0.0	937
20	四	白飯 白米-蒸	和風照燒雞 雞肉+馬鈴薯+時蔬-煮	蒸蛋 蛋+時蔬-蒸	清炒高麗 高麗菜+時蔬-炒	青菜		6.4	2.8	1.9	3.0	0.0	0.0	873
21	五	白飯 白米-蒸	泰式椒麻豬 祥圓豬肉+時蔬-煮	◎咖哩魚丸 魚丸+魚漿製品-煮	清爽炒筍 筍+時蔬-炒	青菜	豆漿	6.3	3.0	1.9	2.8	0.0	0.0	871
24	一	白飯 白米-蒸	蒲燒鯛X1 鯛魚+芝麻-烤	鵪鶉蛋關東煮 鵪鶉蛋+油豆腐+時蔬-煮	香甜玉米 玉米+芋頭+時蔬-煮	青菜	水果	6.3	2.9	1.9	2.8	1.0	0.0	924
25	二	白飯 白米-蒸	味噌燒肉 祥圓豬肉+時蔬-燒	南瓜炒蛋 蛋+南瓜-炒	蒜炒花椰 花椰菜+時蔬-炒	青菜		6.4	3.0	1.9	2.7	0.0	0.0	874
26	三	招牌油飯 糯米+開陽+祥圓豬肉+時蔬-蒸	古早味雞翅X1 三節雞翅-燒	★◎魷魚丸X2 魷魚丸-炸	鐵板芽菜 豆芽菜+時蔬-煮	青菜	水果	6.5	2.9	2.0	2.7	1.0	0.0	937
27	四	白飯 白米-蒸	莎莎嫩雞 雞肉+時蔬-煮	★轟炸魚丁X3 魚-炸	鮮菇燴瓜 瓜+時蔬-煮	青菜		6.4	2.8	1.9	3.0	0.0	0.0	873

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 ★表示炸物 ◎表示加工品 / 本菜單「未使用輻射污染食品」

※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※