

日期	星期	主食	主菜	副菜一	副菜二	蔬菜	湯品	附品	糖	脂	飽	蛋	奶	豆	魚	其
30	五	<b>雜糧飯</b> Multigrain rice 白米+雜糧-蒸	<b>日式咖哩豬</b> Japanese curry pig 詳細豬肉+馬鈴薯+時蔬-煮	<b>★鹹酥雞X3</b> Salty Crispy Chicken 雞肉-炸	<b>蒜炒高麗</b> Stir-fried Goryeo with Garlic 高麗菜+時蔬-炒	青菜 vegetables	<b>味噌湯</b> miso soup 味噌+海芽+柴魚片-煮	果汁	6.4	3.0	2.0	2.8	1.0	0.0	0.0	941
02	一	<b>紫米飯</b> purple rice 白米+紫米-蒸	<b>泡菜鮮蔬</b> Pickled vegetables 雞肉+泡菜+時蔬-燒	<b>香炒年糕</b> Fried rice cake 芝麻+詳細豬肉+年糕+時蔬-煮	<b>芝香芽菜</b> Sprouts with sesame seeds 豆芽菜+油片絲+時蔬-煮	青菜	<b>薑絲紫菜湯</b> Sprouts with sesame seeds 紫菜+薑-煮		6.4	2.8	1.9	2.9	0.0	0.0	0.0	868
03	二	<b>糙米飯</b> brown rice 白米+糙米-蒸	<b>黑糖滷肉</b> Brown sugar braised pork 詳細豬肉+時蔬-滷	<b>◎紅燒獅子頭X1</b> Braised lion head 獅子頭+時蔬-燒	<b>彩繪四季</b> Painting the Four Seasons 四季豆+時蔬-炒	青菜	<b>鮮菇豆腐湯</b> Fresh Mushroom and Tofu Soup 豆腐+菇+薑絲-煮	果汁	6.4	2.9	2.0	2.9	0.0	0.0	0.0	878
04	三	<b>特製義大利麵</b> Special pasta 麵+時蔬-煮	<b>嫩汁雞排X1</b> Tender chicken steak 雞排-燒	<b>番茄肉醬</b> tomato meat sauce 詳細豬肉+時蔬-煮	<b>★椒鹽馬鈴薯燻X4</b> Salt and pepper potato wedges 馬鈴薯-炸	青菜	<b>南瓜濃湯</b> Pumpkin Bisque 南瓜+地瓜+時蔬-煮	水果	6.3	3.3	1.9	3.0	1.0	0.0	0.0	963
05	四	<b>五穀飯</b> Five grain rice 白米+五穀米-蒸	<b>蜜香豬排X1</b> Honey Pork Chops 豬排-燒	<b>什錦燴蛋</b> Assorted eggs 蛋+時蔬-炒	<b>清炒花椰</b> Fried cauliflower 花椰菜+時蔬-炒	青菜	<b>冬瓜山粉圓</b> Winter melon mountain vermicelli balls 山粉圓+冬瓜塊-煮		6.5	2.9	1.9	2.8	0.0	0.0	0.0	879
06	五	<b>雜糧飯</b> Multigrain rice 白米+雜糧-蒸	<b>醬燒鮮魚</b> Braised fresh fish with soy sauce 水鯊魚+時蔬-煮	<b>花瓜雞</b> Huaqua Chicken 雞肉+花瓜+時蔬-煮	<b>爆炒高麗</b> Stir-fried Goryeo 高麗菜+時蔬-炒	青菜	<b>榨菜筍絲湯</b> Pickled mustard and bamboo shoots soup 榨菜+筍+時蔬-煮	水果	6.6	3.3	1.9	2.8	1.0	0.0	0.0	976
09	一	<b>胚芽飯</b> Germ rice 白米+胚芽米-蒸	<b>沙茶炒豬</b> Fried pig with sand tea 詳細豬肉+時蔬-炒	<b>◎海山醬黑輪X1</b> Haishan Sauce Black Wheel 魚漿製品+時蔬-煮	<b>翠炒白菜</b> Stir-fried cabbage 大白菜+時蔬-炒	青菜	<b>酸辣湯</b> Hot and sour soup 詳細豬肉+豆腐+時蔬-煮		6.6	2.9	2.0	2.9	0.0	0.0	0.0	893
10	二	<b>紅藜飯</b> Red Quinoa Rice 白米+紅藜米-蒸	<b>地瓜燒雞</b> Sweet Potato Roast Chicken 雞肉+地瓜+時蔬-煮	<b>番茄炒蛋</b> Tomato fried eggs 番茄+蛋+時蔬-煮	<b>滷汁海結</b> Marinated sea knots 海結+時蔬-滷	青菜	<b>鮮瓜排骨湯</b> Fresh melon and pork ribs soup 排骨+瓜+薑-煮	全脂 保久 乳 milk	6.3	2.9	2.0	2.7	0.0	1.0	0.0	962
11	三	<b>南瓜炊飯</b> Pumpkin rice 白米+南瓜+時蔬-蒸	<b>香滷大排X1</b> Braised pork ribs 豬排-滷	<b>韓式雞絲拌菜</b> Korean Shredded Chicken Mix 泡菜+豆包+雞肉+時蔬-煮	<b>鮮蔬炒筍</b> Stir-fried bamboo shoots with fresh vegetables 筍+時蔬-燴	青菜	<b>四神湯</b> Sishen Soup 詳細豬肉+薏仁+馬鈴薯+山藥-煮	水果	6.5	3.1	1.9	2.7	1.0	0.0	0.0	949
12	四	<b>燕麥飯</b> Oatmeal 白米+燕麥-蒸	<b>蒜蓉鮮魚</b> Fresh fish with garlic paste 水鯊魚+時蔬-煮	<b>京醬肉絲</b> Shredded Pork with Beijing Sauce 詳細豬肉+時蔬-燒	<b>蒜味奶油玉米</b> Garlic Creamed Corn 玉米+時蔬-煮	青菜	<b>綠豆薏仁湯</b> Mung Bean and Barley Soup 綠豆+薏仁-煮		6.5	2.8	1.9	2.7	0.0	0.0	0.0	867
13	五	<b>小米飯</b> millet rice 白米+小米-蒸	<b>海南雞</b> Hainan Chicken 雞肉+時蔬-煮	<b>沙嗲佐蛋</b> Satay with eggs 馬鈴薯+白煮蛋-煮	<b>香燻條豆</b> Braised beans 四季豆+時蔬-炒	青菜	<b>肉骨茶湯</b> Bak Kut Teh Soup 排骨+時蔬-煮	水果	6.4	3.0	2.0	2.7	1.0	0.0	0.0	937
16	一	<b>麥片飯</b> Oatmeal 白米+麥片-蒸	<b>中秋BBQ炒豬</b> Mid-Autumn Festival BBQ Fried Pig 詳細豬肉+時蔬-燒	<b>大醬雞茸豆腐</b> Soybean paste chicken and tofu 雞肉+豆腐+時蔬-煮	<b>清爽洋芋</b> Refreshing potato 馬鈴薯+時蔬-煮	青菜	<b>番茄蔬菜湯</b> tomato vegetable soup 蕃茄+時蔬-煮	果汁	6.6	3.0	1.9	3.0	0.0	0.0	0.0	903
<b>★9/17中秋佳節 放假一天★</b>																
18	三	<b>DIY咖哩肉燥麵</b> DIY Curry Pork Noodles 麵-煮	<b>吮指翅小腿X2</b> thumb sucking calf 翅小腿-滷	<b>咖哩肉燥</b> Curry pork jerky 詳細豬肉+時蔬-煮	<b>★◎可樂餅X1</b> Croquette 可樂餅-炸	青菜	<b>金針排骨湯</b> Golden Needle Pork Ribs Soup 詳細豬肉+金針+時蔬-煮	水果	6.3	2.9	1.9	2.8	1.0	0.0	0.0	924
19	四	<b>五穀飯</b> Five grain rice 白米+五穀米-蒸	<b>叉燒豬排x1</b> Barbecued pork chop 豬排-滷	<b>紅絲小魚炒蛋</b> Fried egg with red fish 南瓜+蛋+吻仔魚+時蔬-炒	<b>日式蘿蔔</b> Japanese radish 蘿蔔+時蔬-燒	青菜	<b>黑糖地瓜湯</b> Brown sugar sweet potato soup 地瓜-煮		6.4	2.8	2.0	2.9	0.0	0.0	0.0	871
20	五	<b>胚芽飯</b> Germ rice 白米+胚芽米-蒸	<b>香茅豬</b> lemongrass pig 詳細豬肉+時蔬-煮	<b>竹筍炒肉絲</b> Stir-fried shredded pork with bamboo shoots 詳細豬肉+筍+時蔬-炒	<b>蒜炒花椰</b> Sautéed Cauliflower with Garlic 花椰菜+時蔬-炒	青菜	<b>洋蔥蘑菇湯</b> Onion and Mushroom Soup 洋蔥+蘑菇+時蔬-煮	水果	6.6	3.1	1.9	2.7	1.0	0.0	0.0	957
23	一	<b>薏仁飯</b> barley rice 白米+薏仁-蒸	<b>蠔油香菇雞</b> Oyster Sauce Mushroom Chicken 雞肉+香菇+時蔬-燒	<b>麻婆絞肉豆腐</b> Mapo minced meat tofu 豆腐+詳細豬肉+時蔬-煮	<b>香炒海絲</b> Stir-fried seaweed 海絲+時蔬-煮	青菜	<b>招牌麵線羹</b> Signature noodle soup 麵線+時蔬+柴魚片-煮		6.4	2.8	2.0	2.7	0.0	0.0	0.0	862
24	二	<b>紅藜飯</b> Red Quinoa Rice 白米+紅藜米-蒸	<b>野菜燒肉</b> Roasted Pork with Wild Vegetables 詳細豬肉+時蔬-燒	<b>和風蒸蛋</b> Japanese style steamed egg 蛋+時蔬-蒸	<b>雙色肉茸</b> Two-color minced meat 雞肉+時蔬-煮	青菜	<b>菇菇湯</b> Mushroom soup 菇+薑絲-煮	果汁	6.5	3.3	1.9	2.7	0.0	0.0	0.0	904
25	三	<b>招牌油飯</b> Signature fried rice 糯米+詳細豬肉+時蔬-蒸	<b>古早味雞翅X1</b> Old style chicken wings 三節雞翅-烤	<b>鴿蛋滷味拼盤</b> Braised Pigeon Egg Platter 鴿蛋+黑豆干+時蔬-滷	<b>時令鮮瓜</b> Seasonal fresh melon 瓜+時蔬-煮	青菜	<b>酸菜肉絲湯</b> Pickled cabbage and shredded pork soup 詳細豬肉+酸菜+時蔬-煮	水果	6.3	2.9	1.9	2.8	1.0	0.0	0.0	924
26	四	<b>燕麥飯</b> Oatmeal 白米+燕麥-蒸	<b>醬爆雞丁</b> Stir-fried chicken with soy sauce 雞肉+時蔬-煮	<b>★香酥魚塊X2</b> Crispy Fish Nuggets 魚-炸	<b>爆炒白菜</b> Stir-fried cabbage 白菜+時蔬-煮	青菜	<b>◎冬瓜珍珠</b> Winter melon pearls 粉圓+冬瓜糖-煮	履歷 豆漿 soy milk	6.1	3.3	1.9	2.6	0.0	0.0	0.0	870
27	五	<b>小米飯</b> millet rice 白米+小米-蒸	<b>鐵路豬排X1</b> Railroad Pork Chops 豬排-燒	<b>鮮蔬小卷</b> Fresh vegetable rolls 小卷+時蔬-炒	<b>鐵板芽菜</b> Sizzling sprouts 豆芽菜+時蔬-煮	青菜	<b>香菇排骨湯</b> Mushroom and pork ribs soup 香菇+排骨+薑絲-煮	水果	6.5	2.8	1.9	2.7	1.0	0.0	0.0	927
30	一	<b>麥片飯</b> Oatmeal 白米+麥片-蒸	<b>蒜泥白肉</b> Garlic white meat 詳細豬肉+時蔬-煮	<b>三杯肉絲油腐</b> Three cups of shredded pork in oil 詳細豬肉+豆腐+時蔬-燒	<b>鮮菇燴瓜</b> Braised melon with fresh mushrooms 瓜+時蔬-煮	青菜	<b>日式蔬菜湯</b> Japanese vegetable soup 味噌+詳細豬肉+時蔬+南瓜-煮		6.3	2.9	1.9	2.8	0.0	0.0	0.0	864

本公司全面使用「非基因改造」之豆製品及玉米 ◆表示3章10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

※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※