



\*本公司全面使用非基改玉米及豆製品,敬請安心使用 \*本菜單含有蝦、花生、奶製品、蛋及蛋製品、芝麻、葵花籽及其製品、堅果類及其製品、含麩筋蛋白之穀物、大豆及其製品、鱈魚等魚類,不適合其過敏體質者食用  
 \*\*◎消費者服務專線:(02)2996-9305 傳真:(02)2276-3714 e-mail:kh9305@gmail.com◎營養師:陳亦桓(營養字第009896號)

日期	星期	主食	主菜	副菜		湯	附餐	五穀豆	肉蛋魚	鹹蛋	油	糖	熱
25	二	香菇油飯 <small>香菇, 蔬菜, 糯米, 白米</small>	紅燒蘭花干 <small>蘭花干-燒</small>	豆沙包 <small>豆沙包-蒸</small>	鳳梨豆腸 <small>鳳梨, 豆腸-燒</small>	有機蔬菜	大滷湯 <small>豆腐, 筍, 蔬菜</small>	水果	4.7	2.7	2	3.1	721
26	三	紅藜飯 <small>紅藜, 白米</small>	塔香素蚵酥 <small>九層塔, 素蚵仔-炸</small>	茄燒麵疙瘩 <small>番茄, 玉米, 蔬菜, 麵疙瘩-炒</small>	油腐鮑菇 <small>鮑菇, 小油腐, 蔬菜-煮</small>	產銷履歷	昆布玉米湯 <small>海芽, 玉米, 高麗菜</small>		4.7	2.7	2	3.1	721
27	四	燕麥飯 <small>燕麥, 白米</small>	煙燻茶鵝 <small>素茶鵝-煮</small>	針菇燒瓜 <small>金針菇, 時瓜-炒</small>	腐乳煮豆捲 <small>豆腐乳, 蔬菜, 豆捲-煮</small>	產銷履歷	結菜鮮菇湯 <small>結菜, 鮮菇</small>	水果	4.7	2.7	2	3.1	721



\*本公司全面使用非基改玉米及豆製品,敬請安心使用 \*本菜單含有蝦、花生、奶製品、蛋及蛋製品、芝麻、葵花籽及其製品、堅果類及其製品、含麩筋蛋白之穀物、大豆及其製品、鱈魚等魚類,不適合過敏體質者食用  
 \*\*◎消費者服務專線:(02)2996-9305 傳真:(02)2276-3714 e-mail:kh9305@gmail.com◎營養師:陳亦桓(營養字第009896號)

日期	星期	主食	主菜	副菜		湯	附餐	五穀類	肉蛋類	蔬菜	油類	鹽類
2	一	地瓜飯 <small>地瓜,白米</small>	紅燒魚 <small>素魚排-燒</small>	麻婆豆腐 <small>豆腐,蘿蔔,蔬菜-煮</small>	佃煮蘿蔔 <small>蘿蔔,海結,蔬菜-燒</small>	履歷蔬菜 山藥蔬菜湯 <small>山藥,蔬菜,枸杞</small>		5.2	2.5	2	2.5	714
3	二	白飯 <small>白米</small>	香菇烤麩 <small>豆干,烤麩,香菇-煮</small>	糖醋豆包 <small>豆包-煮</small>	鍋燒大白 <small>大白菜,木耳,油片-煮</small>	有機蔬菜 金針高麗湯 <small>金針,高麗,麵疙瘩</small>	水果	5.3	2.4	2.2	2.4	714
4	三	糙米飯 <small>糙米,白米</small>	沙茶豆雞片 <small>西洋,豆雞片,彩椒-炒</small>	味噌香竹捲 <small>小黃瓜,香竹捲,蔬菜-煮</small>	雙色花椰 <small>花椰,蔬菜-炒</small>	履歷蔬菜 麻油鮮菇湯 <small>大白菜,鮮菇,豆皮</small>		5.4	2.5	2.3	2.4	731
5	四	南瓜炒米粉 <small>南瓜條,蘿蔔,木耳,米粉</small>	飄香大四角 <small>四角油腐-油</small>	炸天婦羅 <small>地瓜,菇類,蔬菜-炸</small>	鮑菇條豆 <small>鮑菇,條豆-炒</small>	履歷蔬菜 薑絲海芽湯 <small>冬瓜,海芽,薑絲</small>	水果	5.6	2.4	2	2.6	739
6	五	白飯 <small>白米</small>	皇帝豆燒麵輪 <small>皇帝豆,蔬菜,麵輪-燒</small>	玉米素蝦仁 <small>玉米粒,豆干,素蝦仁-煮</small>	香菇高麗 <small>香菇,高麗,蘿蔔-炒</small>	履歷蔬菜 酸菜素羊肉湯 <small>酸菜,素羊肉</small>		5.2	2.5	2.1	2.4	712
9	一	小米飯 <small>小米,白米</small>	洋芋素肉 <small>青豆,洋芋,素肉-煮</small>	三杯油腐 <small>九層塔,木耳,油豆腐-煮</small>	黑椒毛豆莢 <small>毛豆莢-煮</small>	履歷蔬菜 針菇鮮瓜湯 <small>金針菇,鮮瓜</small>		5.3	2.4	2	2.5	713.5
10	二	香椿炒飯 <small>玉米,蔬菜,香椿,米</small>	炸牛蒡排 <small>牛蒡排-炸</small>	鳳梨豆腸 <small>鳳梨,豆腸段-燒</small>	水蓮甜不辣 <small>水蓮,甜不辣,菇類-炒</small>	履歷蔬菜 玉米豆腐湯 <small>玉米粒,豆腐</small>	水果	5.5	2.4	2.2	2.6	737
11	三	白飯 <small>白米</small>	宮保烤麩 <small>花生,烤麩-煮</small>	西芹炒乾片 <small>西芹,豆干片-炒</small>	油燜筍茸 <small>筍茸,鮮菇-煮</small>	履歷蔬菜 結菜湯 <small>結頭菜,蔬菜</small>		5.3	2.4	2.2	2.4	714
12	四	紅藜飯 <small>紅藜,白米</small>	紅燒素雞腿 <small>素雞腿-燒</small>	泡菜炒年糕 <small>大白菜,蘿蔔,年糕-炒</small>	瓜燒玉米筍 <small>鮮瓜,蔬菜,菇類,玉米筍-煮</small>	有機蔬菜 羅宋湯 <small>番茄,高麗,西洋</small>	水果	5.3	2.3	2.3	2.4	709
13	五	白飯 <small>白米</small>	塔香麵腸 <small>麵腸片,蔬菜,九層塔-炒</small>	腰果薯塊 <small>玉米,洋芋,豆干,蔬菜,腰果-煮</small>	珍菇條豆 <small>袖珍菇,條豆-炒</small>	履歷蔬菜 味噌豆腐湯 <small>味噌,蔬菜,豆腐</small>		5.2	2.4	2	2.4	702
16	一	白飯 <small>白米</small>	南瓜咖哩凍腐 <small>南瓜,蘿蔔,凍豆腐-煮</small>	九層塔炒素雞 <small>素雞,蔬菜,九層塔-炒</small>	彩繪大瓜 <small>大瓜,木耳,秀珍菇,蔬菜-煮</small>	履歷蔬菜 蘿蔔鮮菇湯 <small>蘿蔔,菇類,豆皮</small>		5.3	2.4	2.2	2.5	718.5
17	二	胚芽飯 <small>胚芽,白米</small>	蜜汁蘭花干 <small>蘭花干-煮</small>	番茄豆腐 <small>番茄,豆腐-燒</small>	金針菇什錦 <small>大白菜,金針菇,蘿蔔,蔬菜-炒</small>	履歷蔬菜 枸杞冬瓜湯 <small>冬瓜,枸杞,素雞</small>	水果	5.4	2.5	2	2.7	737
18	三	什錦炒麵 <small>蔬菜,高麗,麵</small>	炸素雞堡 <small>素雞堡-炸</small>	藥膳滷味 <small>海結,豆干,杏鮑菇,蘿蔔-油</small>	西芹素蟬 <small>西芹,素蟬絲-炒</small>	履歷蔬菜 玉米濃湯 <small>玉米,蔬菜,菇類,洋芋</small>		5.2	2.3	2.2	2.5	704
19	四	白飯 <small>白米</small>	紅燒三角腐 <small>蔬菜,三角油腐-燒</small>	芹炒豆腸 <small>芹,豆腸段-炒</small>	木耳高麗 <small>木耳,高麗菜-炒</small>	有機蔬菜 芋香米粉湯 <small>米粉,芋頭,蔬菜</small>	水果	5.5	2.4	2.3	2.4	730.5
20	五	五穀飯 <small>五穀米,白米</small>	梅菜素五花 <small>梅乾菜,素五花肉-煮</small>	玉米煨豆腐 <small>玉米,蔬菜,豆腐-燒</small>	玉筍花椰 <small>玉米筍,花椰-炒</small>	履歷蔬菜 牛蒡湯 <small>白米,牛蒡,木耳</small>		5.2	2.4	2.3	2.4	709.5
23	一	白飯 <small>白米</small>	椒香豆包 <small>豆包-煮</small>	堅果烤麩 <small>堅果,烤麩,毛豆-燒</small>	針菇炒地瓜葉 <small>金針菇,地瓜葉-炒</small>	履歷蔬菜 榨菜湯 <small>榨菜,素肉絲,鮮菇</small>		5.3	2.4	2.2	2.4	714
24	二	紫米飯 <small>紫米,白米</small>	煙燻素茶鵝 <small>素茶鵝-煮</small>	三杯鮑菇凍腐 <small>凍豆腐,鮑菇,蔬菜-燒</small>	木須炒筍 <small>木耳,蔬菜,竹筍-炒</small>	履歷蔬菜 山藥薏仁湯 <small>山藥,薏仁,洋芋</small>	水果	5.3	2.3	2.3	2.4	709
25	三	白飯 <small>白米</small>	沙茶豆干 <small>彩椒,豆干-炒</small>	白菜素獅頭 <small>大白菜,蔬菜,素獅子頭-煮</small>	雙色花椰 <small>花椰,蔬菜-炒</small>	履歷蔬菜 酸辣湯 <small>筍絲,木耳,金菇,素肉絲</small>		5.4	2.3	2	2.7	722
26	四	番茄螺旋麵 <small>番茄,玉米,螺旋麵</small>	照燒素肉排 <small>素肉排-燒</small>	馬拉糕 <small>馬拉糕-蒸</small>	金菇鮮瓜 <small>金針菇,蔬菜,鮮瓜-煮</small>	有機蔬菜 關東煮湯 <small>蘿蔔,海結,玉米</small>	水果	5.3	2.3	2.2	2.4	706.5
27	五	玉米飯 <small>玉米,白米</small>	打拋素肉 <small>番茄,素肉,芋頭-煮</small>	花生海結 <small>小方干,海結,花生-油</small>	紅絲高麗 <small>香菇,紅蘿蔔,高麗-炒</small>	履歷蔬菜 紫菜豆腐湯 <small>紫菜,豆腐,白菜</small>		5.4	2.3	2.3	2.7	729.5
30	一	白飯 <small>白米</small>	炸香芋排 <small>香芋排-炸</small>	咖哩洋芋 <small>洋芋,蘿蔔,青豆-煮</small>	清炒花椰 <small>花椰,蔬菜-炒</small>	履歷蔬菜 丸子蘿蔔湯 <small>素丸子,蘿蔔,蔬菜</small>		5.3	2.3	2.2	2.4	706.5
31	二	糙米飯 <small>糙米,白米</small>	素佛跳牆 <small>芋頭,筍茸,素排骨酥-煮</small>	雪裡紅干丁 <small>雪裡紅,紅椒,豆干-炒</small>	彩繪鮮菇 <small>鮑菇,蘿蔔-煮</small>	履歷蔬菜 韓式黃芽湯 <small>海芽,黃豆芽,白菜,素肉絲</small>	水果	5.4	2.5	2	2.7	737