



\*本公司全面使用非基因玉米及豆製品,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	水果	點心	熱飲
6	一	燕麥飯 <small>燕麥,白米</small>	★炸豬排 <small>豬排-炸</small>	白醬南瓜雞 <small>南瓜,玉米,雞肉,毛豆-煮</small>	雲耳鮮筍 <small>竹筍,木耳,豬肉絲,金菇,蘿蔔-炒</small>	小魚味噌湯 <small>洋蔥,小魚乾,豆腐</small>			708.5
7	二	蕃茄肉醬 義大利麵 <small>番茄,洋蔥,玉米,豬絞肉,紅蘿蔔,義大利麵</small>	迷迭香烤雞排 <small>雞排-烤</small>	◎海山醬福州丸 <small>福州丸,白蘿蔔,玉米-煮</small>	鮑菇黃瓜 <small>黃瓜,鮑魚菇,紅蘿蔔-煮</small>	西式濃湯 <small>洋芋,鮮菇,雞蛋</small>	水果		704.5
9	四	紅藜飯 <small>紅藜,白米</small>	京醬麵腸 <small>麵腸,紅椒,蔬菜-燒</small>	芋頭鴿蛋 <small>烏蛋,筍絲,芋頭-燒</small>	乾煸長豆 <small>長豆,洋芋,紅蘿蔔-炒</small>	紫菜湯 <small>紫菜,雞蛋,薑絲</small>	水果	巧克力 圓形麵包	723
10	五	白飯 <small>白米</small>	咖哩小排 <small>豬肉,洋芋,紅蘿蔔-燉</small>	和風嫩雞 <small>雞肉,玉米筍,蔬菜-煮</small>	銀芽三絲 <small>豆芽,韭菜,紅蘿蔔-炒</small>	結菜鮮雞湯 <small>結頭菜,金針菇,帶骨雞肉</small>			721
13	一	三島香鬆飯 <small>三島香鬆,白米</small>	蘿勒雞肉 <small>雞肉塊,洋蔥,蘿勒-煮</small>	肉燥滷蛋 <small>雞蛋,豬絞肉,蔬菜-滷</small>	紅片燒瓜 <small>鮮瓜,紅蘿蔔,金針菇-煮</small>	藥燉排骨湯 <small>山藥,枸杞,洋芋,豬湯排</small>			706
14	二	地瓜飯 <small>地瓜,白米</small>	泰式打拋肉柳 <small>豬肉柳,番茄,洋蔥,九層塔-燒</small>	彩蔬燒雞 <small>雞肉,小黃瓜,蔬菜-燒</small>	肉蓉寬粉煲 <small>高麗菜,絞肉,木耳,寬粉-炒</small>	玉米豆腐湯 <small>玉米,豆腐,豬絞肉</small>	水果		720.5
16	四	韓式春川 炒米苔目 <small>高麗菜,豬肉絲,魷魚,木耳,紅蘿蔔,米苔目</small>	果香豬排 <small>豬排-燒</small>	★◎炸薯球 <small>薯球-炸 每人6顆</small>	塔香豆干 <small>四方豆干,鮑菇,紅蘿蔔,九層塔-燒</small>	冬瓜雞湯 <small>冬瓜,帶骨雞肉</small>	水果		702
17	五	紫米飯 <small>紫米,白米</small>	醬燒雞翅 <small>雞翅-燒</small>	麻婆豆腐 <small>豆腐,豬絞肉,青蔥,紅蘿蔔-燒</small>	粟米毛豆 <small>玉米,豬絞肉,毛豆,蘿蔔-炒</small>	客家米粉湯 <small>芹菜,豆芽,肉絲,高麗菜,米粉</small>			716.5
20	一	白醬鹹豬肉 螺旋麵 <small>洋蔥,鹹豬肉,玉米,洋芋,義大利麵</small>	味噌肉排 <small>豬排-燒</small>	★◎炸雞柳條 <small>雞柳條-炸 每人2個</small>	開陽白菜 <small>白菜,蝦米,木耳,紅蘿蔔-煮</small>	南瓜濃湯 <small>南瓜,絞肉,雞蛋,蔬菜</small>			726
21	二	芝麻飯 <small>芝麻,白米</small>	三杯油豆腐 <small>油豆腐,薑片,九層塔-煮</small>	香鬆蒸蛋 <small>雞蛋,香鬆,蔬菜-蒸</small>	五柳彩絲 <small>海帶絲,芹菜,紅蘿蔔-炒</small>	羅宋湯 <small>番茄,洋蔥,高麗菜</small>	水果	蜂蜜麵包	702
23	四	五穀飯 <small>五穀米,白米</small>	翅小腿 <small>翅小腿-烤 每人2個</small>	什錦魷魚羹 <small>竹筍,木耳,紅蘿蔔,魷魚羹-煮</small>	油片芽菜 <small>豆芽菜,油片絲,蔬菜-炒</small>	裙帶蛋花湯 <small>海帶芽,雞蛋,薑絲</small>	水果		722.5
24	五	糙米飯 <small>糙米,白米</small>	京都小排 <small>豬肉,洋蔥-燒</small>	韓式泡菜雞 <small>泡菜,蔬菜,雞肉-煮</small>	針菇長豆 <small>長豆,金針菇,紅蘿蔔-炒</small>	枸杞冬瓜湯 <small>冬瓜,枸杞,鮮菇,豬湯排</small>			701.5
27	一	胚芽飯 <small>胚芽,白米</small>	蒜味百頁 <small>百頁,鮑菇,蒜-煮</small>	海結蘿蔔 <small>海帶結,紅蘿蔔-燒</small>	清炒黃瓜 <small>黃瓜,木耳,紅蘿蔔-炒</small>	玉米濃湯 <small>玉米,雞蛋,洋蔥,蔬菜</small>		奶酥麵包	699.5
28	二	白飯 <small>白米</small>	孜然豬肉 <small>豬肉,蘿蔔,孜然粉-燒</small>	★炸柳葉魚 <small>柳葉魚-炸 每人2隻</small>	刈薯炒蛋 <small>刈薯,雞蛋,青豆,蘿蔔-炒</small>	香菇雞湯 <small>香菇,蔬菜,帶骨雞肉</small>	水果		718
30	四	什錦肉絲炒飯 <small>高麗,玉米,豬肉,蘿蔔,白米</small>	茴香豬排 <small>豬排-燒</small>	◎鮮肉鍋貼 <small>鍋貼-蒸</small>	沙嗲玉米 <small>玉米,紅蘿蔔,絞肉,青豆-炒</small>	柴魚味噌湯 <small>豆腐,柴魚片,洋蔥</small>	水果		718.5