



*本公司使用之生鮮食材皆為國產、非輻射污染食品及非基改食材並符合三零一Q規範，敬請安心食用。



日期	星期	主食	主菜	副菜	蔬菜	湯品	材料	全蛋	蛋黃	蔬菜	海物	水果	熱帶
2	四	讚岐豚肉 烏龍麵	海山醬 凍豆腐	酥脆 QQ棒 X1	蔬炒豆芽菜	香芹白玉湯	水果	5.6	2.5	2.1	2.4	1	800
蔬食日			凍豆腐、紅蘿蔔、鮮蔬-煮	地瓜QQ棒-炸	豆芽菜、鮮蔬、韭菜-炒	蘿蔔、芹菜							
~端午節快樂~													
6	一	白飯	鹹酥雞 X4	咖哩洋芋	香蔥蒲仔	鮮筍湯	豆漿	5.4	2.3	2.2	2.6		723
			雞肉、豆段-炸	馬鈴薯、紅蘿蔔-煮	蒲瓜、鮮蔬-炒	筍、鮮蔬							
7	二	胚芽飯	瓜仔肉	烤翅 小腿 X1	台式西魯肉	豆腐味噌湯	水果	5.2	2.5	2	2.3	1	765
			豬肉、菇、地瓜-煮	翅小腿-烤	大白菜、鮮蔬、豬肉、蛋酥-炒	豆腐、鮮蔬、柴魚							
9	四	薏仁飯	蒜味 豬排 X1	金黃 地瓜薯條 X4	香菇高麗	玉米濃湯	水果	5.4	2.3	2	2.4	1	769
			豬排-燒	地瓜-烤	高麗菜、香菇-炒	玉米、紅蘿蔔、雞蛋、奶粉							
10	五	白飯	蜜汁 小雞腿 X2	飄香油腐	黑椒銀芽	裙帶海芽湯		5.3	2.4	2.1	2.3		707
			翅小腿-燒	蘿蔔、油豆腐、茼蒿丸-油	豆芽菜、鮮蔬、韭菜-炒	海帶芽、薑							
13	一	麥片飯	蠔香肉柳	五彩粟米	金瓜白菜	味噌湯	水果	5.6	2.3	2.1	2.2	1	776
			豬肉、豆薯-炒	玉米、馬鈴薯、茼蒿、青豆-炒	大白菜、鮮蔬、南瓜-煮	蘿蔔、鮮蔬、柴魚							
14	二	台式醬香 什錦炒飯	炭烤 雞翅 X1	黑輪棒 X1	芝麻四季	薑絲冬瓜湯	鮮奶	5.2	2.4	2	2.4		702
			三節雞翅-烤	黑輪-烤	豆段、白芝麻-炒	冬瓜、薑							
16	四	白飯	京醬燉雞	番茄炒蛋	鐵板豆芽	芙蓉蛋花湯	水果	5.3	2.5	2.1	2.2	1	770
			雞肉、馬鈴薯、紅蘿蔔-燉	雞蛋、番茄-炒	豆芽菜、鮮蔬、豆包-炒	海帶芽、雞蛋							
17	五	小米飯	排骨酥 X4	絞肉嫩腐煲	燴炒大瓜	金針湯		5.3	2.6	2.1	2.7		740
			豬肉、豆段-炸	豆腐、洋蔥、豬肉-煮	大黃瓜、木耳-炒	蘿蔔、金針花、雞肉							
20	一	粉紅醬肉蓉 義大利麵	炙燒 雞腿捲 X1	奶香 鬆餅 X1	三色薯絲	洋芋燉湯	鮮奶	5.4	2.3	2	2.3		704
			雞腿捲-烤	鬆餅-蒸	豆薯、紅蘿蔔、鮮蔬-炒	馬鈴薯、鮮蔬、雞蛋、洋蔥							
21	二	全穀飯	打拋豬	蜜汁黑干	紅片高麗	鮮瓜雞煲湯	水果	5.6	2.5	2.2	2.2	1	794
			豬肉、番茄、九層塔-炒	黑干、白蘿蔔、白芝麻-油	高麗菜、紅蘿蔔、蝦皮-炒	冬瓜、薑絲、雞骨							
23	四	糙米飯	南洋咖哩豬	滑嫩蒸蛋	紅燒冬瓜	小魚味噌湯	水果	5.4	2.4	2	2.3	1	772
			豬肉、馬鈴薯、紅蘿蔔-煮	雞蛋-蒸	冬瓜、紅蘿蔔、麵輪-煮	海帶芽、小魚乾、柴魚							
24	五	白飯	卡茲天使 炸雞排 X1	回鍋肉	脆炒豆段	竹筍湯		5.3	2.5	2.1	2.3		715
			雞排-炸	高麗菜、豆干、豬肉、木耳-炒	豆段、紅蘿蔔、白芝麻-炒	竹筍、豬肉							
27	一	蕎麥飯	下飯肉燥	麥克 雞塊 X2	膨皮白菜	馬鈴薯嫩雞湯	保久乳	5.4	2.4	2	2.3		712
			豬肉、菇、地瓜-煮	麥克雞塊-炸	大白菜、木耳、膨皮-油	馬鈴薯、紅蘿蔔、雞肉							
28	二	海苔 香鬆拌飯	三杯雞	田園干丁	蒜香甘藍	酸辣湯	水果	5.2	2.5	2.1	2.4	1	772
		【附歡樂分享包】	雞肉、九層塔-炒	豆干、馬鈴薯、紅蘿蔔、茼蒿-炒	高麗菜、鮮蔬、蒜-炒	豆腐、金針菇、鮮蔬、豆包絲							
30	四	白飯	醬香魚排 X1	麻婆豆腐	蝦皮蒲瓜	蘿蔔排骨湯	水果	5.3	2.5	2.1	2.3	1	775
			魚排-燒	豆腐、豬肉、鮮蔬-煮	蒲瓜、鮮蔬、蝦皮-炒	蘿蔔、豬肉、芹菜							

→本菜單內容含有過敏原：1. 甲殼類 2. 芒果 3. 花生 4. 牛奶 5. 蛋 6. 堅果 7. 芝麻 8. 含麩質之穀類 9. 大豆 10. 魚類 11. 亞硝酸鹽等製品及其相關製品，有過敏體質者，敬請小心食用！