

*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、鯖魚等魚類,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	上 午 點 心	正 午 菜 點	午 後 茶 點	晚 飯	點 數
2	一	白飯 白米	味噌醬豬肉 豬肉塊,蘿蔔,條豆,煮	玉米滑蛋 玉米,鮮菇,毛豆,蛋,炒	南瓜白菜 白菜,南瓜,紅蘿蔔,木耳,煮	山藥雞湯 山藥,薏仁,帶骨雞肉		5.2	2.7	2.3	2.2	723
3	二	焗烤 咖哩燉飯 杏片,玉米,洋蔥,絞肉,青豆,白米	蜜汁雞腿 雞腿,烤	香酥豬肉塊 豬肉,炸 每人3個	金菇鮮瓜 鮮瓜,木耳,金菇,煮	金針排骨湯 金針,蘿蔔,湯排	水果	5.4	2.6	2.2	2.2	727
4	三	紫米飯 紫米,白米	蒜香豬肉片 豬肉片,白蘿蔔,蒜,炒	洋芋燉雞 洋芋,雞肉,紅蘿蔔,塊	雙色花椰 花椰,蔬菜,炒	海芽蛋花湯 海芽,雞蛋,蔬菜		5.4	2.7	2.3	2.2	737
5	四	小米飯 小米,白米	香草雞翅 雞翅,烤	鍋貼 鍋貼,烤 每人2個	條豆鮑菇 條豆,鮑菇,蘿蔔,炒	巧達濃湯 蘿蔔,蔬菜,洋芋		5.5	2.5	2.4	2.2	732
6	五	海苔 肉鬆飯 白米,海苔肉鬆	客家福菜豬 豬肉,福菜,筍,煮	雞腿肉捲 雞腿肉,捲,烤	木耳高麗 高麗,紅蘿蔔,木耳,蝦皮,炒	酸菜鴨湯 帶骨鴨肉,酸菜	水果	5.3	2.6	2.4	2.2	725
9	一	雜糧飯 雜糧,白米	栗子洋芋雞 雞肉塊,洋芋,栗子,塊	蔥燒肋排 豬肋排,燒	韭香豆芽 綠豆芽,韭菜,紅蘿蔔,炒	針菇鮮瓜湯 金針菇,鮮瓜,湯排		5.3	2.6	2.4	2.2	725
10	二	白飯 白米	蒲燒鯛 蒲燒鯛,蒸	地瓜薯條 地瓜薯條,烤 每人6條	蕃茄炒蛋 蕃茄,雞蛋,義式香料,炒	結菜雞湯 結頭菜,雞肉,洋菇	水果	5.4	2.7	2.3	2.2	737
11	三	小麥飯 小麥,白飯	豆乳燒雞 蘿蔔,豆腐乳,雞肉,塊	南瓜燉豬 豬肉,南瓜,毛豆,煮	條豆香菇 條豆,香菇,蘿蔔,炒	香蔥蛋花湯 玉米,雞蛋,蔥		5.3	2.7	2.5	2.2	735
12	四	糙米飯 糙米,白米	醬爆肉片 豬肉片,洋蔥,蔬菜,塊	無骨雞排 無骨雞排,塊	高麗粉絲 高麗菜,絞肉,紅蘿蔔,粉絲,炒	羅宋湯 番茄,鮮菇,湯排		5.2	2.8	2.2	2.3	733
13	五	香鬆味噌 烏龍麵 蔬菜,豬肉絲,烏龍麵,海苔香鬆	滷雞翅 三節翅,滷	蔥油捲餅 蔥油捲餅,炸 每人1個	薑絲海茸 薑絲,海茸,蔬菜,煮	味噌豆腐湯 味噌,洋蔥,豆腐	水果	5.4	2.6	2.4	2.2	732