

康橋國際學校林口校區 美食街115年07月菜單
Restaurant Menu, July, 2026

	日期 Date	7/27	7/28	7/29	7/30	7/31
	星期 Day	(一)	(二)	(三)	(四)	(五)
早餐 Breakfast	中式	主食	瓜仔肉燥飯 Minced Pork Rice with Pickles			
			白米 糖絞肉 冬瓜 花瓜 紅蘿蔔			
		副食1	荷包蛋 Sunny-side-up			
			雞蛋			
		副食2	綜合滷味 Marinated Platter			
			黃豆干*2 米血糕*2			
		副食3	季節蔬菜 Fresh Vegetable			
		熱量	603			
	套餐			白醬奶油燻雞螺旋麵套餐	沙威瑪風味雞柳套餐	巧克力厚片套餐
	西式	主餐		白醬奶油燻雞螺旋麵 Creamy Smoked Chicken Fusilli	雜糧葡萄乾麵包 Raisin Multigrain Bread	巧克力厚片吐司 Thick Toast with Chocolate
午餐 Lunch	主餐 (必選)				雜糧葡萄乾麵包 Raisin Multigrain Bread	厚片吐司1/2片 巧克力醬
		副食1			沙威瑪風味雞柳 Shawarma Chicken Strips	香烤雞翅 Roasted Chicken Wings
		副食2		螺旋麵 雞肉絲 煙燻雞肉 杏鮑菇 紅蘿蔔 洋蔥 奶油	雞里肌 洋蔥	雞翅
	副食3			荷包蛋 Sunny-side-up	水煮蛋 Boiled egg	松露菇炒蛋 Scrambled Eggs with Truffle and Mushrooms
				雞蛋		雞蛋 蘑菇 松露
				紅片青花 Stir-fried Broccoli with Carrot	和風堅果沙拉 Japanese-Style Nut Salad	美式沙拉 Salad
	熱量			480	520	585
	飲品			低糖豆漿/冬瓜牛乳 Low Sugar Soybean Milk/White Gourd Milk	鮮切/決明子麥茶 Milk/Cassia Seed and Barley Tea	薏仁漿/多多綠茶 Job's Tears Milk/Green Tea with Yakult
	套餐	梅菜臘豬排套餐	椒鹽魚排套餐	奶油培根鮮蝦飯套餐	匈牙利雞排套餐	星洲炒米粉套餐
	主餐	糙米飯 Brown Rice	白飯 Rice	△奶油培根鮮蝦飯 Creamy Bacon Risotto	白飯 Rice	☆星洲炒米粉 Singaporean Fried Rice Noodles
晚餐 Dinner	主餐 (必選)	梅菜臘豬排 Briased Pork With Preserved Mustard	◎六椒鹽魚排 Salt and Pepper Fish Fillet		匈牙利燻雞肉 Hungarian Braised Chicken	
		里肌肉排 梅干菜	帶皮鮑魚排	米 培根 蘑菇 紅蘿蔔 玉米 芹菜 洋蔥 紅扁豆 青豆 奶油	雞胸丁 骨髓丁 紅蘿蔔 芹菜 黑橄欖	米粉 豆芽菜 豬肉絲 雞蛋 紅蘿蔔 蝦米 洋蔥 魚露
		副菜1	鹽水雞 Salt-water Chicken	蒜泥肉片 Stir-fried Pork Slices with Garlic	蜜汁烤雞腿 Roasted Chicken with Honey	◎☆★砂鍋魚頭(含芝麻) Claypot Cabbage with Seafood
	副菜2	雞胸丁 白豆干 脆筍 蔥薑蒜	豬肉片 高麗菜 紅椒	棒腿	橫魚丁 大白菜 鮑魚 冬粉 蝦仁 沙茶醬(含芝麻) 蔥	雞骨腿
		日式玉米蛋羹 Japanese Corn Steamed Egg	四川滷豆腐 Sichuan Tofu Stew	豆薯炒蛋 Stir-fried Tofu with Eggs	番茄炒蛋 Scrambled Eggs with Tomato	蔥燒油豆腐 Braised Tofu
		雞蛋玉米粒	飯豆腐 糖絞肉 蔥花	雞蛋 豆薯 蔥	雞蛋 番茄	四角油豆腐 蔥段 蒜粒
	副菜3	木耳扁扁 Stir-fried Bottle Gourd	蘿蔔燒麵輪 Braised Radish and Wheat Gluten	香料烤時蔬 Roasted Vegetables with Herbs	雙菇燴冬瓜 White Gourd and Mushroom	☆青木瓜炒小魚 Stir-fried Green Papaya and Anchovy
		扁扁 木耳 枸杞	蘿蔔 麵輪 筍絲 小卷 香菇 青蔥	青花菜 柳花 彩椒 杏鮑菇	冬瓜 香菇 鴻喜菇	青木瓜 香菇 小魚乾
		蝴蝶上樹 Stir-fried Mung Bean Noodles	和風洋蔥絲 Japanese-style Onion Salad	◎海苔薯餅 Seaweed Flavored Fries	台式炸醬 Taiwanese Pork Sauce	桂花黑糖粉餅 Osmanthus Brown Sugar Jelly
	副菜4	冬粉 糖絞肉 黑木耳 蔥花	洋蔥 紫洋蔥 白芝麻	馬鈴薯 海苔粉	碎干丁 糖絞肉 紅蘿蔔 青豆仁	粉蒸 黑糖 桂花
晚餐 Dinner	青菜1	時令蔬菜 Seasonal Vegetable	時令蔬菜 Seasonal Vegetable	時令蔬菜 Seasonal Vegetable	時令蔬菜 Seasonal Vegetable	時令蔬菜 Seasonal Vegetable
	青菜2	季節蔬菜 Fresh Vegetable	季節蔬菜 Fresh Vegetable	季節蔬菜 Fresh Vegetable	季節蔬菜 Fresh Vegetable	季節蔬菜 Fresh Vegetable
	湯品	當歸冬瓜排骨湯 White Gourd Soup	綠豆燕麥湯 Sweet Mung Bean and Oat Soup	蘑菇濃湯 Mushroom Soup	竹筍排骨湯 Bamboo Shoots and Pork Ribs Soup	肉骨茶湯 Bak Kut Teh
	水果	冬瓜 龍骨丁 當歸	綠豆 燕麥	蘑菇 洋蔥 鴻喜菇 米粉 洋香菜 麵粉	竹筍 龍骨丁	杏鮑菇 龍骨丁 金針菇 薑片
	水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit
	熱量	845	800	800	830	815
	麵食	越南河粉套餐	🔥 刺皮辣雞麵套餐	夏卡龍卡佐拉塔餅	香烤雞里肌佐燻雞芋薯麵	清燉牛肉麵套餐
	主餐	飯條 Rice Noodles	陽春麵 Noodles	口袋餅 Pita Bread		家常麵 Homestyle Noodle
	主餐	越式豬肉片 Pork Slices	棒腿丁+腿仁丁 Chicken			●牛肉 Beef
	副菜	洋蔥+△貢丸 Onions+ Meat Ball	刺皮辣椒+白蘿蔔+紅蘿蔔 Fermented Chili+Radish+ Carrot		燻雞肉醬芋薯麵 Gratin Penne Bolognese	白蘿蔔+金針菇+芹菜 Radish+Enoki Mushrooms+Celery
晚餐 Dinner	小菜1	△◎春捲 Spring rolls	蜜汁烤翅 Stir-fried Wheat Gluten with Honey Sauce(Contains Sesame)	摩洛哥夏卡蘇卡燻蛋 Shakshuka		茶香油蛋 Tea Egg
		春捲*2	烤翅 竹筍 雲耳 毛豆 芝麻			雞蛋
		六越式泡菜 Vietnamese Pickles	凉拌百香果南瓜 Pumpkin with Fruit Sauce		香烤雞里肌 Roasted Chicken Loins	白灼秋葵 Blanched Okra
	小菜2	白蘿蔔 紅蘿蔔 香茅 魚露 檸檬汁	南瓜百香果醬	雞蛋 糖絞肉 馬鈴薯 番茄 紅蘿蔔 杏鮑菇 洋蔥 薑椒 芹菜	雞里肌 義式香料	秋葵 蠔油 白芝麻
		青菜	豆芽菜+九層塔+檸檬 Bean Sprouts+Basil+Lemon	義式烤青花 Italian grilled blue and white	生菜沙拉(含芝麻) Lettuce Salad	季節蔬菜 Fresh Vegetable
		湯品	☆塔香湯 Basil Soup	蘑菇濃湯 Mushroom Soup	竹筍排骨湯 Bamboo Shoots and Pork Ribs Soup	清燉牛肉湯底 Beef Soup
	水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit
	熱量	732	845	732	845	760
	套餐	韓式辣奶油義大利麵套餐	海鮮魚麵套餐	唐揚雞排烏龍麵套餐	泰式綠咖哩套餐	高昇排骨套餐
	主餐	🔥 韓式辣奶油義大利麵 Spicy Milky Pasta	黃油麵 Oil Noodles	☆拌烏龍麵(含芝麻) Udon with Sesame	胚芽飯 Germ Rice	糙米飯 Brown Rice
晚餐 Dinner	主餐1		☆★糖肉絲+魷魚+蝦仁 Pork+ Squid+ Shrimp	◎唐揚雞排 Chicken Karaage	泰式綠咖哩雞 Green Curry	高昇排骨 Braised Pork
		義大利麵 糖絞肉 鴻喜菇 洋蔥 奶油 麵粉		雞肉丁 芝麻	骨髓丁 棒腿丁 馬鈴薯 紅蘿蔔 洋蔥 菠菜 柳切(含粉粉)	豬肉角 豬軟骨丁 芝麻
		義式烤豬棒腿 Italian-Style Roasted Pork Shank	△☆蝴蝶味+蛋花+香菇+香茅 Fish Cake+Egg+Mushroom+Culantro	雞蛋+玉米+蔥花+辣椒蝦 Egg+ Corn+ Scallion+ Red Pepper	水煮蛋 Boiled Egg	腐乳炒雞丁 Stir-fried Diced Chicken with Fermented Bean Curd
	副菜1	豬棒腿 義式香料			雞蛋	雞胸丁 青花菜 紅椒 豆腐乳
		煎雞蛋 Pan-Fried Egg	冷油黑干 Braised Dried Tofu	滑鹽毛豆漿 Salted Edamame	🔥 椒鹽黃金豆腐 Mala Crispy Tofu	和風醋帶菜 Cold Wakame Salad
		雞蛋	黑豆干 嫩菜 青蔥	毛豆漿	板豆腐 洋蔥 香菇 蒜頭 辣椒	裙帶菜 香菜
	副菜2	蘑菇雙花 Stir-fried Cauliflower and Broccoli	大白菜+竹筍+紅蘿蔔 Chinese Cabbage + Bamboo Shoots+ Carrots	川燙菠菜 Spinach	季節蔬菜 Fresh Vegetable	季節蔬菜 Fresh Vegetable
		水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit
		湯品	韓式裙帶菜湯 Korean Wakame Soup	味噌豆腐湯 Tofu Miso Soup	花生牛乳燕麥湯 Sweet Peanut Milk Oat Soup	黃豆芽雞湯 Soy Sprouts Soup
	熱量	830.5	900	760	820	810

△表加工品 Processed Food
◎表油炸物 Deep-fried Food
☆表魚類 Fish
★表帶殼海鮮 Shrimp and Shelled Seafood
●表牛羊製品
沙茶醬含帶殼海鮮及芝麻，不含花生成分
本校食材一律使用國產豬、未使用輻射污染食品