

日期 Date	4/27	4/28	4/29	4/30
星期 Day	(一)	(二)	(三)	(四)
早餐 Breakfast	主餐	瓜仔肉燥飯 Minced Pork Rice with Pickles	水煎包 Pan-fried Stuffed Bun	◎炸銀絲卷+煉乳 Silver Thread Bun+Condensed Milk
	副食1	白米糖段肉 冬瓜 花瓜 紅蘿蔔 白米糖段肉 冬瓜 花瓜 紅蘿蔔	水煎包	銀絲卷(70G) 煉乳 ★沙茶肉絲(含芝麻) Shacha Shredded Pork and Vegetables with Sesame
	副食2	荷包蛋 Sunny-side-up	港式豉椒排骨 Steamed Pork Ribs with Black Bean Sauce	△鮮肉珍珠丸 Meat Ball
	副食3	雞蛋 雞蛋	豬肉角 芋頭 紅椒 糯米 椒 豆豉	鮮肉珍珠丸*2
	熱薑	綜合油味 Marinated Platter	雞蛋	鮮肉珍珠丸*2
	熱薑	菜豆干*2 素甜不辣*3	雞蛋	鮮肉珍珠丸*2
	熱薑	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	履歷蔬菜 Fresh Vegetable
	熱薑	603	595	595
	套餐	遠達香烤腿排套餐	白醬奶油燻雞燻麵套餐	沙威瑪風味雞柳套餐
	西式	主餐	蒸地瓜 Steamed Sweet Potato	白醬奶油燻雞燻麵 Creamy Smoked Chicken Fusilli
副食1	地瓜條	白醬奶油燻雞燻麵 Creamy Smoked Chicken Fusilli	雜糧葡萄乾麵包	
副食2	遠達香烤腿排 Rosemary-Roasted Chicken Thigh	燻麵 麵肉絲 煙燻雞肉 杏鮑菇 紅蘿蔔 洋蔥 奶油	沙威瑪風味雞柳 Shawarma Chicken Strips	
副食3	雞腿排 義式香料	香烤薯餅 Roasted Potato	原味優格 Yogurt	
熱薑	松露蘑菇炒蛋 Scrambled Eggs with Truffle and Mushroom	馬鈴薯 義式香料	和風堅果沙拉 Japanese-Style Nut Salad	
熱薑	雞蛋 蘑菇 松露	紅片青花 Stir-fried Broccoli with Carrot	葛葉 紅蘿蔔 豌豆苗 洋蔥 薑 蒜	
熱薑	溫沙拉 Salade Tiede	480	520	
熱薑	菜豆 杏鮑菇 紅蘿蔔 椰瓜	578	520	
飲品	鮮奶/柚子綠茶 Milk/Yuzu Green Tea	黑豆漿/冬瓜鮮奶茶 Black Soybean Milk/White Gourd Milk Tea	鮮奶/蜜香玫瑰紅茶 Milk/Honey Rose Black Tea	
午餐 Lunch	套餐	椒鹽雞骨排套餐	醬燒鰻魚套餐	薑燒豬肉套餐
	主餐	糙米飯 Brown Rice	白飯 Rice	白飯 Rice
	主菜(必選)	◎椒鹽雞骨排 Deep-fried Pork Chop	△六滿燒鰻魚 Kabayaki Sea Bream	薑燒豬肉 Ginger Braised Pork Slices
	副菜1	後腿肉排	蒲燒鰻魚	豬肉片 豆薯 洋蔥 青蔥
	副菜2	鹽水雞 Salt-water Chicken	蒜泥肉片 Stir-fried Pork Slices with Garlic	蝦芽雞絲 Stir-fried Shredded Chicken and Bean Sprouts
	副菜3	雞胸丁 白豆干 豌豆 蔥 薑 蒜	豬肉片 高麗菜 紅椒	雞肉絲 綠豆芽 韭菜 紅蘿蔔
	副菜4	日式玉米蒸蛋 Japanese Corn Steamed Egg	香菇炒蛋 Scrambled Eggs with Tomato	△滷味雙拼 Braised Tofu and Pig Blood Rice Cake
	副菜5	雞蛋 玉米粒	雞蛋 番茄	四方干 米血糕
	副菜6	★開陽扁擔 Stir-fried Bottle Gourd	蝦米上樹 Stir-fried Mung Bean Noodles	△青木瓜炒小魚 Stir-fried Green Papaya and Anchovy
	副菜7	扁擔 木耳 枸杞 蝦米	冬粉 豬絞肉 黑木耳 蔥花	青木瓜 香菇 小魚乾
副菜8	玉米雞茸拌醬 Minced Chicken and Corn Sauce	堅果醬 越莓 地瓜泥 Nut and Cranberry Mashed Sweet Potato	蒜香烤南瓜 Deep-Fried Pumpkin with Garlic	
副菜9	雞絞肉 玉米粒 洋蔥 紅蔥頭	地瓜 核桃碎 薯蕷 麵粉	南瓜 蒜 麵粉	
副菜10	時令蔬菜 Seasonal Vegetable	時令蔬菜 Seasonal Vegetable	時令蔬菜 Seasonal Vegetable	
副菜11	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	有機蔬菜 Organic Vegetable	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	
副菜12	雷鄉冬瓜排骨湯 Chinese Angelica & Winter Melon Pork Rib Soup	綠豆燕麥湯 Sweet Mung Bean and Oat Soup	竹筍雞湯 Bamboo Shoots and Chicken Soup	
副菜13	冬瓜 蘿蔔丁 雷鄉	綠豆 燕麥	竹筍 雞排丁 枸杞	
副菜14	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	
副菜15	845	800	830	
麵食	越南河粉套餐	刺皮辣雞麵套餐	蒜蓉蚵仔煎湯麵	臘味紅燒湯粉套餐
主餐	飯條 Rice Noodles	陽春麵 Noodles	意麵 Noodles	水餃*8 Dumplings*8
主菜	越式豬肉片 Pork Slices	樟腿丁+腿仁丁 Chicken	★蛤蚧+雞骨腿丁 Clams+Chicken Dices	豬肉角 Pork Dices
副菜	洋蔥+△百九 Onions+ Meat Ball	刺皮辣雞+白蘿蔔+紅蘿蔔 Fermented Chili+Radish+ Carrot	大蒜+青蔥 Garlic+Scallion	白蘿蔔+紅蘿蔔+鹹菜 White Radish + Carrot + Preserved Mustard Greens
副菜1	日式玉米蒸蛋 Japanese Corn Steamed Egg	醬汁烤雞 Stir-fried Wheat Gluten with Honey Sauce(Contains Sesame)	◎東山風味豆干滷帶 Braised Kelp and Dried Tofu	和風洋蔥絲 Japanese-style Onion Salad
副菜2	雞蛋 玉米粒	烤翅 竹筍 雲耳 毛豆 芝麻	海帶串 四方子	洋蔥 紫洋蔥 白芝麻
副菜3	★越式泡菜 Vietnamese Pickles	蒜味茄子 Braised Eggplant	角螺網白菜 Stir-fried Chinese Cabbage	△六冷油甜不辣 Chilled Braised Fish Cake
副菜4	白蘿蔔 紅蘿蔔 香菜 魚露 檸檬汁	茄子 紅蘿蔔	大白菜 角螺 香菇	甜不辣絲
副菜5	豆芽菜+九層塔+檸檬 Bean Sprouts+Basil+Lemon	有機蔬菜 Organic Vegetable	川燙高麗菜 Blanched Cabbage	有機蔬菜 Organic Vegetable
副菜6	△塔香湯 Basil Soup	刺皮辣雞海產 Fermented Chili Soup	蒜頭蛤蚧雞湯 Garlic Clams and Chicken Soup	紅燒湯底 Red-Braised Broth
副菜7	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit
副菜8	732	845	820	720
套餐	韓式辣油義大利麵套餐	海鮮羹麵套餐	唐揚雞塊為麵套餐	泰式辣咖哩套餐
主餐	辣油麵 Spicy Milky Pasta	黃油麵 Oil Noodles	△祥烏龍麵(含芝麻) Udon with Sesame	胚芽飯 Germ Rice
主菜1	義式辣油義大利麵 Spicy Milky Pasta	★豬+鱈魚+蝦仁 Pork+ Squid+ Shrimp	◎唐揚雞塊 Chicken Karaage	泰式辣咖哩 Green Curry
主菜2	義式烤豬蹄 Italian-Style Roasted Pork Shank	△六蠔味+蛋花+香菇+香菜 Fish Cake+Egg+Mushroom+Cilantro	雞肉丁 芝麻	骨腿丁 樟腿丁 馬鈴薯 紅蘿蔔 洋蔥 菠菜 椰奶(含椰粉)
副菜1	煎雞蛋 Pan-Fried Egg	冷滷果干 Braised Dried Tofu	薄鹽毛豆筍 Salted Edamame	★椒鹽黃金豆腐 Mala Crispy Tofu
副菜2	雞蛋	黑豆干 鹽菜 青蔥 大白菜+竹筍+紅蘿蔔 Chinese Cabbage + Bamboo Shoots + Carrots	毛豆筍	椒鹽豆腐 洋蔥 蒜 蒜頭 辣椒
副菜3	蘑菇雙花 Stir-fried Cauliflower and Broccoli	川燙菠菜 Spinach	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	履歷蔬菜 Fresh Vegetable
副菜4	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit
副菜5	韓式裙帶菜湯 Korean Wakame Soup	★海鮮湯底 Seafood Broth	味噌豆腐湯 Tofu Miso Soup	花生牛乳粟麥湯 Sweet Peanut Milk Oat Soup
副菜6	裙帶菜 豬肉片	魚蛋	椒鹽肉 味噌	花生 燕麥 麵粉
副菜7	830.5	900	760	820

△未加工品 Processed Food
◎表油炸物 Deep-fried Food
☆夾魚類 Fish
★夾帶殼海鮮 Shrimp and Shell Seafood
●夾牛羊製品
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糖，未使用轉輸污染食品