

110经1+2层

學學意思



◎ 營養師: 林佩芝+蘇秀芳 ◎地址: 新北市五股區五權路54號 ◎電話: (02)2290-0198
本菜單含有花生、芝麻、葵花籽、奶製品、蛋製品、堅果類、含麵筋蛋白之穀物製品、大豆製品等,不適合其過敏體質者食用
★ 本 公 司 全 面 使 用 非 基 因 改 造 豆 類 製 品 及 玉 米,請 安 心 食 用。★祝 用 餐 愉 快 ★

日週	主食	主菜	副菜一	副菜二	蔬菜	湯品	備註	全般維 推頻 (份)	五魚蛋 肉類 (份)	植茶類 (份)	油脂類(份)	集量 (仟卡)
1/4 -	鮮蔬炒飯	醬爆干片	香炒素甜條	三色銀芽	安心蔬菜	金菇海芽湯	水果	6.3	2.3	2.5	2.3	779.5
5 =	芝麻飯	五香油腐	白菜竹腸 白菜竹腸 白菜+香竹腸+蔬菜-煮	梅汁南瓜	安心蔬菜	鮮菇蔬菜湯	豆漿	6.2	2.3	2.3	2.4	772
6 <u>=</u>	白飯	茄汁豆包 ^{豆包+蘸菜-煮}	麻油凍腐 ^{蔬菜+凍腐-煮}	木耳鮮瓜 ^{瓜果+木耳-煮}	安心蔬菜	玉米豆薯湯		6.2	2.3	2.1	2.6	776
7 四	糙米飯	糖醋麵腸 ^{蔬菜+鉤腸-煮}	咖哩嫩腐 ※等+豆腐+蔬菜-煮	鮑菇花椰 ^{花椰+鮑菇-炒}	有機蔬菜	海芽味噌湯		6.3	2.5	2.3	2.4	794
8 五	胚芽飯	雪菜干丁	紅燒麵輪	芹香高麗 ^{高麗+芹-炒}	安心蔬菜	薑絲南瓜湯 南瓜H薑	水果	6.4	2.3	2.4	2.3	784
11 –	白飯	梅干素肉	番茄豆腐	白菜滷	安心蔬菜	海結湯	水果	6.4	2.4	2.3	2.2	784.5
12 =	芝麻飯	酸甜豆皮 ^{豆皮+蔬菜-煮}	椒鹽薯絲 地瓜+芋頭-炒	玉筍花椰	安心蔬菜	羅宋湯	豆漿	6.3	2.3	2.4	2.3	777
13 =	白飯	素茶鵝 *********	茄汁竹腸	炒海带絲	安心蔬菜	味噌豆腐湯 ^{豆腐+海芽}		6.4	2.2	2.2	2.3	771.5
14 四	五穀飯	韓式凍腐	塔香百頁 百頁+鮑菇+九層塔	彩繪黃瓜 黄瓜+蔬菜-煮	有機蔬菜	南瓜濃湯 南瓜+洋芋+紅蘿蔔		6.2	2.3	2.4	2.3	770
15 五	炒米粉	三杯麵腸	蘿蔔海結	粉蒸南瓜	安心蔬菜	扁蒲瓜湯	水果	6.4	2.4	2.3	2.4	793.5
18 —	白飯	糖醋烤麩	骰子油腐 油腐+青豆-煮	腐竹高麗	安心蔬菜	白菜粉絲湯	水果	6.4	2.3	2.1	2.4	781
19 =	紅藜飯	香椿豆腐	咖哩洋芋 ※等+紅蘿蔔-煮	蔬炒條豆 ^{蘸菜+條豆-炒}	安心蔬菜	金菇瓜湯	豆漿	6.3	2.4	2.2	2.3	779.5
~~~放寒假~~~												
2/ 18	白飯	素咕咾肉 ^{蔬菜+素咕咾肉-煮}	雪菜干丁	玉筍花椰	有機蔬菜	海芽味噌湯		6.4	2.3	2.4	2.4	788.5
19 五	紫米飯	咖哩豆腐 亞腐+紅蘿蔔-煮	佃煮什錦 ^{蔬菜+油腐+素甜條-煮}	鮑菇鮮瓜	安心蔬菜	南瓜濃湯 南瓜+洋芋	水果	6.2	2.4	2.3	2.5	784
20 六	五穀飯	紅燒麵輪	鍋燒凍腐	捲捲海茸 ^{海茸+九層塔-炒}	安心蔬菜	薏仁冬瓜湯		6.4	2.3	2.4	2.4	788.5
22 —	鮮蔬炒烏龍	椒鹽百頁 ^{蔬菜+百頁-炒}	番茄豆腐	針菇瓠瓜	安心蔬菜	酸辣湯	水果	6.4	2.3	2.4	2.4	788.5
23 =	芝麻飯	香滷花干 蘭花千XI-油	小瓜素雞	蒟蒻花椰	安心蔬菜	冬菜粉絲湯	豆漿	6.2	2.4	2.2	2.5	781.5
24 =	白飯	素燒肉排 *****	三色豆芽	枸杞冬瓜	安心蔬菜	玉米海芽湯		6.3	2.3	2.2	2.4	776.5
25 四	胚芽飯	咖哩凍腐 ※腐+紅蘿蔔-煮	紅燒竹腸	茄味粉絲	有機蔬菜	蔬菜豆腐湯		6.4	2.3	2.3	2.3	781.5
26 五	白飯	香滷黑干	香草鑫腸	韓式黃芽 _{黄豆芽+蔬菜-煮}	安心蔬菜	味噌湯	水果	6.2	2.4	2.3	2.4	779.5