







		上 16	資品 地址:	臺北市內湖區新明路195號 服	務電話:2792-8561	额:红	雅萍(熒養字4150號)						
Ð期	星期	主食	主菜Ⅰ	副菜Ⅰ	副菜2	副菜 3	湯品	附品	全報報 機類(1分)	豆墊蛋肉類份	蓋 葉 類 (份)	油 脂 類 (1分)	k
_	Ξ	香Q白飯	糖醋雞丁	時蔬炒蛋	脆炒白菜	高菜 (深 舽)80g	大滷湯		5. 8		2	2.5	ε
		6米100g	帶骨離胸丁60g 馬鈴蘿20g 肟蘿蔔10g(燒)	殺菌液蛋45g 番茄5g(炒)	大白菜65g 魱蘿蔔5g(炒)		豆腐20g 木耳5g			-			+
?	Ю	芝麻飯	白式咖喱豬 減體的角65g 馬鈴薯45g 紅羅葡10g(類	椒香鱿魚丸*2	香滷油腐 油豆腐35g 6菜30g(滷)	有機 菜 80g	玉米蛋花潟		5. 7	2.5	2	2.5	
	五	波隆那 肉醬義大利麵	★美式雞翅*I	★地瓜條*4	雙色花椰	高菜 (深	冬瓜排骨湯		5.5	2. 2	2	2.5	1
	п	螺旋動150g 番茄20g 玉米粒10g 医医型5g 洋至5g 発放力5g	三節翅80g(炸)	地瓜條40g(炸)	5. 綠花椰菜65g 木耳5g(炒	8 <u>4</u>) 20a	冬瓜20g 排骨5g		.,	د. د	١	[.,	
ò	_			中秋	節放假								
UDD O	=	五穀有機白飯	黒胡椒豬肉	柴香蒸蛋	洋芋燒時蔬	有機 菜	紅豆粉圓飲	水果	6. I	3.5	2	3	
0			諸絞肉60g 綠豆芬40g 洋蔥20g(炒		馬鈴薯50g 紅蘿蔔10g(燒)	80g	粉圖15g 紅豆5g						
	Ξ	香Q白飯	美式炸雞*I	香滷甜條季豆	金茸鮮瓜	高菜 (深 綠)80g	蘿蔔雞潟		5. 3	2. 5	2	2.5	
		6米100g	帶骨雞腿排85g(炸)	甜不辣35g 豆段30g(炒)	瓜60g 金針萜5g(炒)		蘿蔔20g 帶骨雞胸丁5g					 	_
;	Ф	小米飯	青蔬燉雞	木耳黃芽	麻婆豆腐	有機菜	鮮蔬豬肉湯		5. 5	2.6	2	3	
		6米100g 小米3g	無骨離胸丁60g 白菜40g(燉)	黃豆芬60g 木耳10g(炒)	豆腐40g 羟蘿蔔5g(燒)	80g	竹筍20g 豬前腿絞肉5g			<u></u>			_
0	五			國慶	日放假								
		麥片飯	贸燒豬柳	鮮蔬炒蛋	芝香海根	有機 菜	薏仁排骨湯		5. 5		2		
13	_	6米100 麥片3g	確前腿肉條60g 洋蔥20g(燒)	級 高液蛋 45g 玉米粒 10g 紅羅 葡5g(炒)		采 80g	惹仁20g 排骨5g		7. 7	3	2	3	
		日式海苔香鬆	★鹹酥雞*4	蜜汁豆干	紅絮高麗	有機	柴魚蘿蔔湯						•
	=	短藜有機飯 新機色※100g 紅藜※3g 海苔香聚2g	帶骨骨腿丁60g 馬鈴薯30g(炸)	豆干40g 地瓜35g(燒)	高麗菜65g 紅蘿蔔5g(炒)	菜 80g	5蘿蔔20g 柴魚片		5. 5	3	2	3	
		香0白飯	梅乾燉肉	毛豆雞苣	鮮蔬花椰	青菜	針萜什錦湯						
	Ξ	5米100g	TG 半乙 トチト (人) 豬復腿肉角65g 梅乾菜20g 筍乾10g(燉)	毛豆 玉米拉 雞肉(燒)	まで紙1014P 青花帯65g 時益5g(炒)	高菜 (深 絆)80g	全1 40 11 至市 ~		5. 7	3	2	3	
		胚芽飯	沙茶肉片	★麥克雞塊	韓式冬粉	有機	羅宋湯						
16	9	ドビ ナナ GIX 6米100g 胚芽米3g	・ン 木 (ス/ロ 豬前腿肉片60g 豆芽菜30g(炒)	奏克離塊60g(作)	半年 上し ◇ ↑/ 冬桁30g 高麗菜20g 木耳5g(炒)	菜 80g			6	2.5	2	3	
		香0白飯	BBQ翅小腿*2	泰式打拋肉	鮮莓豆段	_	馬鈴薯20g 紅蘿蔔10g 畢茄5g 豬前腳鮫肉5g 三線湯						
	五	5米100g	翅小腿70g(烤)	うりぐ エくゴリ オル (大) 発前線飲肉60g 豆毫20g 番前10g 洋葱5g 九屋塔1g(炒)	豆段60g 磁5g(炒)	青菜 (深 綠)80g	 ドド・ 勿 豆腐20g 筍15g 木耳5g		6	2.5	2	3	
20		蔥油雞肉飯	蒜香豬排*1	滷蛋*	海帶三般	有機	芬菜肉腺湯						
	_	6米100g 離肉線20g 蔥油	帯骨豬排85g(燒)	水煮蛋55g(滷)	海帯線50g 有機金針茲20g 豆干線15g (炒)	菜 80g	新豆芬20g 豬前腿肉腺5g		5. 5	2.8	2. 2	2.5	
		五穀有機白飯	◆魚丁豆腐煲	招牌紅燒燉肉	鮮蔬津白	有機	鮮瓜雞湯	ak ED			_	 	
	_	有機白米100g 五穀米3g	生鮮水鯊魚60g 豆腐20g(燒)	発齢35g 発前腿肉角30g 紅蘿蔔10g(燉)		菜 80g	瓜20g 帶骨雞胸丁5g	水果	6. 5	2. /	2	2.5	
	Ξ	香Q白飯	韓式年糕豬	回鍋干片	黒椒銀芬	高菜 (深	洋芋排骨湯		6.5	2. 7	2	2.5	
	-	6¥100g	豬前腿肉片60g 年糕 白菜(燒)	高麗菜35g 干片30g(燒)	綠豆芬60g 木耳5g(炒)	錄)80g	馬鈴薯20g 排骨5g		0. /	<i>c.</i> /	·	ر ر	
23	9	糙米飯	三杯雞	甜醬關東煮	脆筍燒凍豆腐	有機 菜	海芬蛋花湯		5. 5	3	2	2.5	
		白米100g 糙米3g	無奇清陽丁65g 杏Đ菇20g 紅蘿蔔5g 九尾塔lg(燒)	甜不辣35g 米 <u></u> 米 <u>斯</u> 糕30g 白蘿蔔10g(煮)	凍豆腐35g 竹筍30g(燒)	80g	海帶芬2g 盒蛋5g 味噌2g						
ļ	五			光 復	節補假								
27	-	五穀飯	◆醬燒魚丁	鮮蔬高麗	古早味肉燥	有機 菜	筍香雞湯	TAP	5. 5	3	2	2.5	
		⊝米100g 五穀米3g	生鮮水鯊魚60g 馬鈴薯35g(燒)	高麗菜65g 紅蘿蔔5g(炒)	豆干丁45g 豬前腿絞肉5g(燒)	80g	筍20g 雞肉5g	豆漿				<u> </u>	
28	=	胚芽有機白飯	南洋咖喱雞	鴿蛋 滷味	鐵板芬菜	有機 菜	番茄豆腐湯		5	2. 5	2	2.5	
		有機白米100g 胚芽米3g	無骨離胸丁65g 無鈴蘿45g 紅蘿蔔10g(煮)	○蘿蔔35g 鴿蛋10g 杏鮑菇10g(滷)	豆芽菜60g 木耳5g(炒)	80g	豆腐20g 番茄5g					 	
	Ξ	芝麻飯	蔥爆豬柳	清炒黃芬	時蔬炒瓜	高菜	蘿蔔大骨湯		5	2.5	2	2.5	
		6米100g 芝麻1g	豬前腿肉條60g 洋蔥20g(煮)	黃豆芬65g 木耳5g(炒)	瓜65g 紅蘿蔔5g(炒)	線)80g	6蘿蔔20g 豬骨5g						
	9	招牌油飯 標準100g 豬前腿肉般3g 香菇	叉燒肉條*4	磐 燒麵輪	蒜香豆段	有機菜	綠豆燒仙草		6. 2	2. 5	2	2.5	
		糯米100g 豬前腿肉腺3g 香菇 3g	豬前腿肉20g(烤)	類輪35g 木耳5g(燒)	豆段659 紅蘿蔔59(炒)	80g	仙草原液 綠豆20g						
	五	香Q白飯 6*1009	義式雜丁 無冊離胸丁60g 馬鈴菴20g 紅蘿蔔10g(數)	毛豆蒸蛋 級菌液蛋45g 毛豆2g(蒸)	脆炒白菜	高菜 (深 綠)80g	玉米鮮蔬湯		5. 7	2. 5	2	2.5	
		O 74 1009		· 菜色、敬請見諒★本語		2玉米							
		<u></u>	· 菜單含有海鮮、花生						—			—	-
		^"		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·									
				本公司皆使用			<u>*****************</u>	表示作物		-د راه	_		
_			主菜種類(次/月)	+ 4010 KH	主菜食材特性分析(次/月)	副菜食材分析(次/月)	表示3章記	ĕ500°		66 分析(次	:/月)	
豆具	類製品	動肉 及海鮮	豬肉	雞肉	生鮮食材	調理食品	加互食品 患肉類	其价	1	油炸品	5	甜	j