

甲殼 地址:	類、で 新北市	、芒果、花生、奶類、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類及其製品、為易過敏原,若有過敏體質 代北市樹林區武林街16-1號 服務電話:02-86753071 HACCP優良廠商 營養師:陳昱瑄(營養字第8359號) 營養師:黃康庭(營養字第8272%				国产品 5第06PDT000522 ☆	☆本公司未使用輻	射	一 污言	杂重	<u>•</u>	∃☆
日期	星期	主食	主菜		副菜		湯品	全穀 雜糧		蔬菜	油脂	熱量
1	五	紅藜小米飯	瓜仔燉肉	木須炒蛋	蒜味海帶	認證蔬菜	南瓜濃湯	5.1	2.5	2.2	2.4	708
		白米+小米+紅藜麥	豬肉+冬瓜+碎瓜-煮	雞蛋+筍+木耳-炒	海帶唇片+芝麻-炒	此战战机术	南瓜+洋芋					
4	_	糙米飯	紐澳良雞翅	醬爆米血	枸杞冬瓜	認證蔬菜	針菇海芽湯	5.1	2.5	2.1	2.4	705
		白米+糙米	雞翅(X1)-烤	米血+鮑菇+麵腸-炒	冬瓜+枸杞-煮		金針菇+海帶芽					
5	=	白飯	鐵板肉片	滷油豆腐	泰式寬粉	認證蔬菜	玉米濃湯	5.1	2.4	2.0	2.4	695
		白米	豬肉+時蔬-炒	油豆腐+海帶結-滷	寬粉+豬肉+黃豆芽+時蔬-炒	DUBZE)IC/C	玉米(粒)+紅蘿蔔(+菇)		L			
6	121	蒜味義式燉飯	香酥雞	紅蘿蔔炒蛋	木須花椰	認證蔬菜	香菇蒲瓜湯	5.2	2.4	2.2	2.4	707
		白米+玉米+豬肉+白醬	雞肉-炸	雞蛋+紅蘿蔔-炒	花椰菜+木耳-煮	DUIDZ DICT	蒲瓜+香菇		<u></u>			<u> </u>
7	四	白飯	叉燒肉	竹筍雞	芹香蘿蔔	認證蔬菜	四神湯	5.1	2.5	2.2	2.4	708
		白米	豬肉切條-燒	筍+雞肉-炒	蘿蔔+時蔬+芹菜-煮	pullary)(c)	山藥+洋薏仁+湯排		L			<u> </u>
8	五	小米飯	地瓜燒雞	客家小炒	白菜滷	認證蔬菜	青瓜排骨湯	5.2	2.5	2.1	2.3	708
		白米+小米	雞肉+地瓜-煮	豆干+豬肉+魷魚-炒	白菜+時蔬-煮	pullar price	青木瓜+紅棗+湯排		ᄂ			
11	_	白飯	咖哩燉肉	蒲瓜炒雞	韭香銀芽	認證蔬菜	羅宋湯	5.2	2.5	2.2	2.3	710
		白米	豬肉+洋芋+咖哩-煮	蒲瓜+雞肉-炒	豆芽菜+韭菜-炒		豆薯+番茄				<u> </u>	
12	11	麥片飯	梅醬雞丁	香干肉臊	蒜味花椰	認證蔬菜	青菜蛋花湯	5.3	2.5	2.1	2.4	719
		白米+麥片	雞肉+洋蔥+梅醬-燴	豆干+筍+豬肉+香菇-炒	花椰菜+紅蘿蔔-炒		雞蛋+青菜				<u> </u>	<u> </u>
13	Ξ	客家米苔目	嫩汁豬排	貢丸關東煮	鮮菇白菜	認證蔬菜	味噌湯	5.2	2.5	2.2	2.4	715
		米苔目+豆芽菜+豬肉+韭菜	豬排(X1)-燒	蘿蔔+油豆腐+貢丸-煮	白菜+菇-煮		洋蔥+海帶芽+味噌	-	<u> </u>			<u> </u>
14	四	燕麥飯	炸魚條X2	馬鈴薯燉肉	絲瓜麵線	認證蔬菜	竹筍排骨湯	5.3	2.4	2.2	2.3	710
		白米+燕麥	魚條(X2)-炸	馬鈴薯+豬肉-煮	絲瓜+麵線-煮		筍+湯排		L			
15	五	白飯	柬埔寨豬肉	玉米豆腐	蒜香菜豆	認證蔬菜	榨菜針菇湯	5.3	2.4	2.1	2.3	707
		白米	豬肉+小黃瓜-燒	豆腐+玉米-煮	四季豆+紅蘿蔔-炒		榨菜+金針菇					L
18	_	紫米飯	鹽酥雞	番茄炒蛋	竹筍干絲	認證蔬菜	海芽蛋花湯	5.2	2.6	2.1	2.5	724
		白米+紫米	雞肉+地瓜-炸	雞蛋+洋蔥+番茄-炒	筍+豆干-炒		雞蛋+海帶芽		igspace			<u> </u>
19	=	白飯	蠔油豬排	白菜肉片	五香海結	認證蔬菜	玉米排骨湯	5.1	2.5	2.1	2.4	705
		白米	豬排(X1)-燒	白菜+豬肉-煮	海帶結+紅蘿蔔-滷		玉米+湯排		<u> </u>			<u> </u>
20	111	白飯	蔥油雞排	肉燥干丁	脆炒高麗	認證蔬菜	肉骨茶湯	5.3	2.4	2.1	2.4	712
		白米	雞排(X1)-煮	豆干+豬肉+香菇-炒	高麗菜+時蔬-炒		豆薯+菇	\downarrow	<u> </u>			Ļ
21	四	白飯	豆豉蒸肉	麻婆豆腐	炒花椰菜	認證蔬菜	薏仁冬瓜湯	5.2	2.5	2.2	2.4	715
		白米	豬肉+洋芋+豆豉-蒸	豆腐+豬肉+毛豆仁-煮	花椰菜+時蔬-煮		冬瓜+洋薏仁		<u> </u>			
22	五	蕎麥飯	三杯雞	黃瓜炒肉	壽喜燒粉絲	認證蔬菜	巧達濃湯	5.1	2.4	2.1	2.4	698
		白米+蕎麥	雞肉+鮑菇-煮	黃瓜+豬肉-炒	冬粉+洋蔥+時蔬-燒		洋芋+雞蛋		Ļ		\vdash	-
25	_	白飯	越式咖哩雞	越式獅子頭	木須白菜	認證蔬菜	青瓜排骨湯	5.4	2.5	2.1	2.4	726
		白米	雞肉+地瓜+芋頭+咖哩-煮		白菜+木耳-煮		青木瓜+湯排	+	╄			
26	=	芝麻飯	麻醬拌肉	油腐燒雞	芹香海帶	認證蔬菜	香菇蘿蔔湯	5.2	2.5	2.2	2.4	715
		白米+芝麻	豬肉+高麗菜+芝麻醬-炒	油豆腐+雞肉-燒	海帶+芹菜-炒		蘿蔔+香菇	igdash			L	igdash
27	Ξ	泰式打抛飯	避風塘雞翅	蒸餃X2	蒜味佛手瓜	認證蔬菜	味噌鮮菇湯	5.1	2.5	2.1	2.4	705
		白米+豬肉+番茄+九層塔	雞翅(X1)+蒜+蔥-炒	蒸餃(X2)-蒸	佛手瓜+紅蘿蔔-炒		金針菇+海帶芽+味噌		<u> </u>		<u> </u>	
28	四	白飯	燒烤肉片	綜合滷味	豆包銀芽	認證蔬菜	竹筍湯	5.1	2.5	2.1	2.4	705
		白米	豬肉+洋蔥-炒	黑豆干+白蘿蔔+麵輪-滷	豆芽菜+豆包+時蔬-炒		筍		<u> </u>		<u> </u>	-
29	五	胚芽飯	韓式泡菜雞	肉末洋芋	雙色花椰	認證蔬菜	酸辣湯	5.2	2.5	2.1	2.4	712
		白米+胚芽米	雞肉+白菜+泡菜-燒	洋芋+豬肉+毛豆-炒	花椰菜+木耳-炒		豆腐+時蔬+木耳					