			加量 3 mbb: 1914市納林原は林町6.1号 服务業長: 02.8673.3	匀菜單		全面使用 基改豆類製品	中	员的
日期		主食	地址: 新北市樹林區或林街16-1號 服務電話: 02-867536 甲殼類、芒果、花生、奶類、蛋、堅果類 主菜	771 HACCM優良線商 營養師康豆運營養字第359號) 營養師 1、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類及其製品 副菜1	資俸與(營養字第8272號) 產品責任險明台 品為易過敏原,若有過敏體質者 副菜2	3855第04PDT0008 .請避免食用 青菜	湯品	(精) 全 豆 蔬 油 水 熟 菜 菜 菜 菜 菜 菜 菜 菜 菜 菜 菜 菜 菜 菜 菜 菜 菜 菜
1	11	惹仁飯	蔥爆肉柳 ^{豬肉+洋蔥-炒}	茄汁雞丁 洋芋+雞肉+番茄-煮	炒高麗菜 高麗菜+木耳-炒	深綠 時蔬	玉米濃湯	6.5 2.5 2.4 2.4 0 811
2	111	白飯	炸 卡啦雞排	白菜燉排骨	木須炒筍	深綠 時蔬	結頭菜湯	来 6.6 2.6 2.5 2.4 1 888
3	四	_{白米} 麥片飯 _{白米+麥片}	難排(XI)-炸 酸辣肉片 豬肉+豆腐+筍煮		節+木耳-炒 脆炒豆薯 豆薯+木耳-炒	有機 蔬菜	結頭菜+菇 鮮菇味噌湯 金針菇+海帶芽	6.5 2.5 2.4 2.6 0 820
4	五	櫻花蝦 花 生 油 飯	去骨雞排	鮮肉燒賣	海帶三絲	深綠 時蔬	蘿蔔 排骨湯	巧克力 吐 司
7	1	自米+糯米+豬肉+花生+香菇+樱花蝦 糙米飯 自米+糙米	去骨雞排(XI)-燒 打抛肉片 豬肉+洋蔥+番茄+九層塔-炒	<u>焼賣(X2)-蒸</u> 炸 鹽 酥 雞 _{雞肉炸}	海帶絲+紅蘿蔔+芹菜-煮 清炒蒲瓜	深綠 時蔬	華萄+湯排 青菜蛋花湯 ^{雞蛋+青菜}	水 果 6.4 2.4 2.4 2.5 1 861
8	11	白飯	滷 雞 腿 ************************************	麻婆豆腐	核桃玉米	深綠 時蔬	酸菜 鴨 湯 ^{酸菜-鴨肉}	6.4 2.6 2.3 2.6 0 818
9	(1)	茄汁義大利麵	綜合滷蛋	燒 烤 甜不辣拼盤	雙色花椰	深綠 時蔬	蘑菇濃湯	水果 6.5 2.5 2.4 2.3 1 866
10	四	94 (# (X1) + (豆干+甜不辣(XI)-燒 咖哩燉肉 ^{洋芋+豬肉+咖哩-煮}	花椰菜+紅蘿蔔-炒 白菜煮 _{白菜+木耳-煮}	有機 蔬菜	^{玉米+菇} 蒜味羹湯 ^{筍+豬肉+紅蘿蔔}	6.3 2.6 2.4 2.4 0 804
11	五	五穀飯	古早味控肉排	大醬冬粉雞 第冬粉+雞肉+大醬-炒	鮮菇結頭菜	深綠 時蔬	冬瓜湯	2入餐包 奶油/草莓 6.5 2.5 2.6 2.4 0 816
14	1	白飯	烤雞排	油腐燉肉	肉片高麗	深綠 時蔬	黄瓜排骨湯	来 6.3 2.6 2.4 2.4 1 864
15		蕎麥飯 ^{白米+蕎麥}	橙汁豬小排	香菇蒸蛋	螞蟻上樹	深綠 時蔬	味噌湯	6.5 2.6 2.4 2.3 0 814
16	11]	白飯	炸 美式雞腿	燴炒三鮮	小瓜豆皮 小黄瓜+豆皮-炒	深綠 時蔬	山藥薏仁湯	来 6.4 2.5 2.5 2.4 1 866
17	四	燕麥飯	壽喜燒肉丼 ^{豬肉+洋蔥+芝麻-煮}	炭烤棒棒腿	内 臊銀芽 豆芽菜+紅蘿蔔+豬肉-炒	有機 蔬菜	酸辣湯	6.3 2.6 2.6 2.5 0 814
18	五	日式 柴魚炒鳥龍	包心雞肉捲	海苔花枝丸	炒蒲瓜	深綠 時蔬	南瓜湯	蒸肉包
21	_	胚芽飯	^{雞肉捲(XI)-烤} 桂林排骨	甜條關東煮	鮮菇炒筍	深綠 時蔬	柴魚雞湯	水果 6.4 2.5 2.6 2.5 1 873
22	11	自米+胚芽米 白飯 自米	雅澳良雞排 雞排(XI)-燒	無豆腐+蘿蔔+甜不辣煮 馬鈴薯燉肉 ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※	看+菇-炒 清炒花椰 ^{花椰菜+紅蘿蔔-炒}	深綠 時蔬	金針菇+柴魚+雞骨 海芽蛋花湯 雞蛋+海帶芽	6.5 2.4 2.5 2.4 0 806
23	(No. 11)	招牌炒飯	紅燒鵪鶉蛋	炸 天 婦 羅	蒜香高麗	深綠 時蔬	泡菜 鮮菇湯	来 6.5 2.6 2.3 2.4 1 876
24	四	白米+絞肉+雞蛋	灣蛋(X3)+冬瓜-燒	咖哩肉末豆腐	高麗菜+紅蘿蔔-炒 開陽黃瓜	有機 蔬菜	^{白菜+泡菜+金針菇} 羅宋湯	6.4 2.6 2.5 2.2 0 805
25	五	地瓜飯	雞翅(XI)-煮 醬爆肉片	豆腐+豬肉-煮 紅蘿蔔炒蛋		深線時蔬	^{豆薯+番茄+芹菜} 榨菜肉絲湯	雙色饅頭
28	_	自来+地瓜	香蔥魚排	新五年(五雄萬·沙 番茄肉醬	豆干+豬肉-炒	深線時蔬	肉骨茶湯	水 6.6 2.4 2.3 2.4 0 821 水 6.6 2.4 2.3 2.4 1 868
29	=	紅藜小米飯	魚排(鳥魚)(XI)-燒 可樂滷豬腳 豬肉+豬腳+蘿葡-滷	豆干+豬肉+番茄+毛豆-煮 海芽炒蛋 雞蛋+玉米+海帶芽-炒	自菜+紅蘿蔔-煮 清炒高麗 高麗菜+紅蘿蔔-炒	深線時蔬	万達濃湯	6.4 2.4 2.5 2.5 0 803
30	11.	自米+小米+紅藜麥 白飯 自米	親子丼 雞肉+洋蔥+雞蛋-煮	南瓜獅子頭	蠔油粉絲	深綠 時蔬	竹筍排骨湯 _{衛+湯排}	来 6.5 2.6 2.5 2.4 1 881
31	四	糙米飯	炸豬排 羅排(X1)-炸	味噌油腐雞	冬粉+高麗菜+豬肉-煮-炒 鮮蔬花椰 花椰菜+紅蘿蔔-炒	有機蔬菜	黄瓜雞湯	6.6 2.6 2.3 2.5 0 827
** ** ** ** ** ** ** *								

☆本公司全面使用國產之生鮮豬肉及調理食品☆