全盛美食112年11月菜單》



公司地址:新北市樹林區保安街三段1巷1號電話:02-26884900 ◎營養師:許金鳳.陳雅婷.劉雅菁.藍雯琪.劉彥伶 ★本公司未使用輻射污染食品,請大家安心食用★ ★本公司**豬肉及其製品全面使用國產肉、全面使用非基改玉米及豆製品**,請大家安心食用★

		★ 本公司 須	的人人关系的主义	使用 國產內、全面使	<u> </u>	<u> 고</u> 도	投 的,	艮用	×			
日期	星期	主食	主菜	副	莱		湯品	附餐	全穀類	豆魚 (A) 安朗	油脂類類	.菜 熱量
1	Ξ	香蔥 豬肉炒飯 ^{白米,豬肉.蔥}	旋風烤雞翅 ^{雞翅-烤(X1)}	蒜 蓉 醬 蒸 蘿 蔔 糕 ^{蘿蔔糕-蒸(X1)}	芝麻拌海根	青菜	竹筍燉湯		2	7	6	2 8 . 0 1 6
2	四	白飯 ^{白米}	茄 汁 豬 柳 ^{豬肉.蕃茄-炒 8:2}	麻婆油豆腐 油豆腐紅蘿蔔.毛豆仁-煮 6:2:2	蔥爆高麗菜 高麗菜.紅蘿蔔.蔥-炒 7:2:1	有機	雙色蘿蔔湯		6 0	2 7		2 7 . 9 3 7
3	五	糙米飯 白米.糙米	塔香肉燥 豆干.絞肉.九層塔-煮 6:3:1	三色蒸蛋 雞蛋.玉米.紅蘿蔔-蒸 6:2:2	時瓜鮮菇	有機	黄芽排骨湯	蔬食日	6 . 1	2 . 8	2 :	2 8 . 0 1 2
6	_	雜糧飯 白米.燕麥.麥片	塔香滷豬排 豬排.九層塔-滷(X1)	蒜炒豆雞 豆雞.時蔬紅蘿蔔.蒜-炒 6:3:1	蘿蔔滷味 蘿蔔.時蔬.蒟蒻-煮 5:3:2	履歷	羅 宋 湯 時蔬.蕃茄.玉米		6 . 0	2 . 7	2 :	2 7 . 9 1 2
7	=	白 飯 ^{白米}	香濃咖哩雞 雞肉,馬鈴薯洋蔥,咖哩煮 6.2:2	滷 甜 不 辣 ^{甜不辣片-滷(X1)}	紅片青花菜	有機	日式味噌湯		6 . 2	2 . 7		2 8 . 1 3 1
8	Ξ	胚 芽 飯 ^{白米.胚芽米}	養生藥膳豬 豬肉.時蔬-燒 7:3	豆 豉 燒 雞 時蔬雞肉.豆豉-燒 7:3	田園玉米	青菜	時瓜鮮菇湯 ^{鮮瓜、鮮菇}		6 . 1		2 :	2 7 . 9 1 5
9	四	地 瓜 飯 ^{白米.地瓜}	蘑菇醬嫩雞 雞肉,洋菇-燒 8:2	塔香油豆腐 油豆腐紅蘿蔔.九層塔-燒 7:2:1	開陽白菜 大白菜,木耳,蝦皮-煮 7:2:1	有機	金針排骨湯			2 . 8	6	2 8 . 0 2 2
10	五	白飯 ^{白米}	脆皮海苔魚條 魚條.海苔粉-炸(X2)	韓 式 燒 肉 ^{豬肉,黃豆芽-燒 7:3}	脆炒豆薯 ^{豆薯、紅蘿蔔.木耳-炒 6:2:2}	有機	竹筍雞湯		6 . 3	2 7	2 7	2 8 . 1 1 8
11	六	白醬豬肉 義大利麵	薄皮滷雞排	金黄地瓜薯條	鮑菇四季豆	履歷	綠豆00湯			2 . 7		2 8 . 1 1 1
	H	義大利麵,豬肉,洋蔥,白醬	雞排-滷(X1)	地瓜薯條-烤(X3)	四季豆,杏鮑菇,木耳-炒 6:3:1		綠豆.QQ圓			_	_	Щ
13	H			運動會補行	段一大 							0 7
14	=	白 飯 ^{白米}	紅茄魚丁 魚肉.蕃茄-燒 8:2	雞 茸 寬 粉 煲 ^{寬冬粉.時蔬.雞絞肉-炒 5:3:2}	清炒甘藍 高麗菜.木耳-炒 8:2	有機	薏仁燉湯 _{時疏、薏仁}					2 7 . 9 2 7
15	Ξ	古早味 豬肉炒麵 ^{麵條豬肉.時蔬}	蒜香豬排 _{豬排-滷(X1)}	脆皮雞柳條+ 椒鹽花枝丸 ^{雞柳條(X1).花枝丸(X1)-炸}	鮮菇時蔬時蔬時蔬縣蔬紅蘿蔔-炒 6:3:1	青菜	馬鈴薯混湯		6 . 1	2 . 7		2 8 . 0 3 0
16	四	白飯	清香檸檬雞	焗烤香草肉醬 馬鈴薯.洋蔥豬肉.乳酪絲-烤 4:3:2:1	羅勒海茸 海茸.九層塔-燒 9:1	有機	蒲瓜木耳湯		6 . 0	2 . 7		2 7 . 9 2 9
17	五	燕 麥 飯 ^{白米.燕麥}	芝麻蜜薯豬	糖醋百頁豆腐	客家烟筍	有機	内骨茶湯 時蔬,排骨,肉骨茶包	豆奶		2 . 8	7	2 8 . 1 1 8
20		蕎 麥 飯 ^{白米.蕎麥}	烤肉醬嫩雞 雞肉.玉米粒.烤肉醬-燒 7:3	花生粉豬血糕	脆炒鮮瓜	履歷	高麗鮮菇湯		1		6	2 8 . 0 2 2
21	=	白飯 ^{白米}	壽喜燒豬肉 豬肉,洋蔥-燒 8:2	青木瓜燉雞 _{青木瓜,雞肉,鮮菇-煮 6:2:2}	非香豆芽 豆芽菜,韭菜,紅蘿蔔-炒 7:2:1	有機	味噌時蔬湯		6 . 0	2 . 7	.	2 7 . 9 2 0
22	Ξ	主廚 肉燥油飯 **** ^{猪肉.香菇}	炙烤翅小腿 翅小腿-烤(X2)	毛豆炒豆干 豆干.毛豆仁.紅蘿蔔-炒 5:3:2	醋溜薯絲馬鈴薯紅蘿蔔,木耳-炒7:2:1	青菜	椰香西米露		6 .	2 . 8		2 8 . 0 3 7
23	四	玉 米 飯 白米.玉米	橙汁肉柳 豬肉.時蔬.柳橙汁-媽 8:2	嫩烤無骨雞肉捲 ^{雞肉捲-烤(X1)}	雙色西蘭花	有機	酸菜脆筍湯		6 . 0			2 7 . 9 2 9
24	五	白飯 _{白米}	奶香白醬魚	柴 香 豚 肉 片 時蔬,豬肉,柴魚片,燒 6:3:1	海带干絲 海帶絲,豆干絲-炒 7:3	有機	淮山雞湯		6 . 1	2	2 :	2 8 . 1 1 1
27	_	養仁飯 白米洋薏仁	金黄虱目魚排 ^{国目魚排-炸(X1)}	花瓜鮮蔬炒肉 豆薯.豬肉.花瓜-燒 7:2:1	白菜滷 大白菜.木耳-煮 8:2	履歷	酸辣湯		6 . 0	_		2 7 . 9 1 2
28	Ξ	白飯	麻油雞 雞肉,時蔬,麻油-煮 8:2	香蔥黑豆干 黑豆干.絞肉.蔥-燒 7:2:1	清炒扁蒲	有機	紅豆麥片湯		6 . 0	2 . 7		2 7 . 8 1 8
29	Ξ	焗烤雞茸 筆尖麵 ^{筆尖麵洋蔥乳酪絲}	蘑菇醬 里肌豬排 ^{豬排,洋蔥,洋菇,滷(X1)}	黑金流沙包 ^{芝麻包-蒸(X1)}	炒四季豆	青菜	玉米蛋花湯		1	2 . 8	2 :	2 8 . 0 3 7
30	四	白飯	菠蘿糖醋雞 雞肉.時蔬.鳳梨-炒 6:3:1	螞蟻上樹 冬粉.時蔬.絞肉-炒 7:2:1	木 耳 筍 片 竹筍,木耳-炒 8:2	有機	結頭排骨湯 ^{結頭菜排骨}		6 . 2			2 8 . 1 2 3