

地址：新北西屯林區武林街16-1號 服務電話：02-86753071 HACCP制度顧問 營養師-陳麗瑩(營養字號H359號) 黃偉庭(營養字號H272號) 營養師-陳金江(營養字號D1136號) 產品責任組 明台0655室 DAPD0008
甲殼類、芒果、花生、奶類、蛋、穀類、芝麻、含防腐劑之食物、大豆、魚類及其製品、蔬菜調製等。若有過敏體質者，請洽各分店。

地址：新北西屯林區武林街16-1號 服務電話：02-86753071 HACCP制度顧問 營養師-陳麗瑩(營養字號H359號) 黃偉庭(營養字號H272號) 營養師-陳金江(營養字號D1136號) 產品責任組 明台0655室 DAPD0008
甲殼類、芒果、花生、奶類、蛋、穀類、芝麻、含防腐劑之食物、大豆、魚類及其製品、蔬菜調製等。若有過敏體質者，請洽各分店。

☆本公司全面使用國產之生鮮豬肉及調理食品☆
 ☆本公司未使用輻射污染食品☆
 全面使用非基改豆類製品

☆本菜單常用水產品品項為：鮪魚、水蜜桃、氣頭刀、銀魚☆


 官方網站


 facebook


 Instagram

☆本公司未使用輻射污染食品☆

全面使用非基改豆類製品

☆本菜單常用水產品品項為：鮭魚、水鯊魚、鬼頭刀、旗魚☆



日期	星期	主食	主菜	副菜		青菜	湯品	備註	全日 總分	豆類 分數	肉類 分數	魚 分數	蛋 分數	其他 分數
1	五	薏仁飯 白米+洋薏仁	醬爆素肚 素肚+鮑菇-煮	糖醋豆干 豆干+芝麻-燒	棗香芋頭 芋頭+紅棗-蒸	蔬菜	巧達濃湯 洋芋+紅蘿蔔		6.8	2.6	2.5	2.6	851	
4	一	白飯 白米	滷蘭花干 蘭花干-燒	清炒干絲 豆干+紅蘿蔔+芹菜-煮	紅仁高麗 高麗菜+紅蘿蔔-炒	蔬菜	素肉骨茶湯 豆薯+素羊肉+菇+素肉骨茶包		6.5	2.7	2.7	2.6	842	
5	二	五行蔬食炒飯 白米+紅藜麥+紅蘿蔔+玉米+時蔬	清蒸豆包 豆包+時蔬-蒸	鮮菇麵腸 麵腸+鮑菇+青椒-炒	木須花椰 花椰菜+木耳-煮	蔬菜	枸杞冬瓜湯 冬瓜+枸杞		6.7	2.8	2.5	2.7	863	
6	三	白飯 白米	五香油腐 油豆腐(X1)+毛豆仁-滷	醬炒豆腸 豆腸+時蔬+紅椒-炒	炒佛手瓜 佛手瓜+紅蘿蔔-炒	季節 青菜	山藥薏仁湯 山藥+洋薏仁		6.9	2.8	2.5	2.6	873	
7	四	小米飯 白米+小米	茄汁凍豆腐 凍豆腐+時蔬+番茄-煮	小瓜素雞丁 小黃瓜+素雞丁-炒	塔香海茸 海茸+筍+九層塔+薑絲-煮	蔬菜	大滷湯 白菜+紅蘿蔔		6.5	2.7	2.4	2.5	830	
8	五	白飯 白米	什錦烤麩 烤麩+木耳+毛豆-炒	瓜仔豆腐 豆腐+瓜仔-煮	金菇三絲 金針菇+紅蘿蔔+芹菜-煮	蔬菜	南瓜湯 南瓜+薑絲		6.7	2.7	2.4	2.5	840	
11	一	金瓜米粉 米粉+南瓜+時蔬+素肉絲	素東坡肉 素東坡肉(X1)+梅菜-煮	蜜汁豆干 豆干+芝麻-煮	麻油鮮菇 鮑菇+木耳+枸杞+麻油-煮	蔬菜	黃瓜湯 大黃瓜+紅蘿蔔		6.6	2.7	2.3	2.7	844	
12	二	白飯 白米	紅燒黑干 黑豆干-燒	酸菜素肚 素肚+酸菜-煮	炒黃豆芽 黃豆芽+香菇-煮	蔬菜	關東煮 蘿蔔+油豆腐+玉米		6.7	2.8	2.5	2.6	851	
13	三	糙米飯 白米+糙米	酸甜豆雞 豆雞片+菇-炒	照燒麵腸 麵腸+小黃瓜-燒	白菜燴雙菇 白菜+鴻喜菇+菇-煮	季節 青菜	酸辣湯 豆腐+筍+時蔬		6.5	2.7	2.3	2.5	828	
14	四	白飯 白米	咖哩豆腐 豆腐+紅蘿蔔+毛豆+咖哩-煮	素龍鳳腿 素龍鳳腿(X1)-燒	木須高麗 高麗菜+木耳-煮	蔬菜	髮菜羹湯 白菜+髮菜		6.7	2.6	2.8	2.7	851	
15	五	胚芽飯 白米+胚芽米	糖醋豆包 豆包+彩椒+糖醋醬-燒	冬瓜麵輪 冬瓜+麵輪+枸杞-煮	脆炒洋芋 洋芋+紅蘿蔔+毛豆-炒	蔬菜	味噌鮮菇湯 金針菇+海帶芽+味噌		6.7	2.6	2.5	2.6	844	
18	一	白飯 白米	紅沙豆腐 豆腐+紅蘿蔔-煮	三杯素雞 鮑菇+素雞丁+九層塔-煮	腰果玉米 玉米+豆薯+腰果-煮	蔬菜	青木瓜湯 青木瓜+時蔬		6.7	2.6	2.7	2.5	844	
19	二	麥片飯 白米+麥片	五香烤麩 烤麩+木耳+菇-煮	素醬干丁 豆干+玉米+素雞肉+毛豆-煮	炒花椰菜 花椰菜+紅蘿蔔-炒	蔬菜	山藥湯 山藥+洋芋		6.8	2.7	2.5	2.6	855	
20	三	白飯 白米	清炒豆腸 豆腸+小黃瓜-炒	蜜汁黑干 黑豆干+菇+芝麻-煮	脆炒大瓜 大黃瓜+紅蘿蔔-炒	季節 青菜	結頭鮮菇湯 結頭菜+菇		6.7	2.8	2.6	2.6	861	
21	四	香菇油飯 白米+糯米+香菇+麵輪	滷油豆腐 油豆腐+香菇-滷	野菜天婦羅 南瓜+百頁+鮑菇-炸	清炒豆芽 豆芽菜+芹菜+紅蘿蔔-炒	蔬菜	羅宋湯 豆薯+番茄		6.7	2.7	2.4	2.8	851	
22	五	白飯 白米	紅燒凍豆腐 凍豆腐+菇+紅蘿蔔-燒	茄汁麵腸 麵腸+菇+蕃茄-煮	椰汁芋頭 芋頭+椰汁-煮	蔬菜	冬瓜薑湯 冬瓜+薑	豆 奶	6.7	2.7	2.8	2.6	851	
25	一	紫米飯 白米+紫米	蠔油豆包 豆包+紅蘿蔔+素蠔油-煮	香菇燒麵輪 洋芋+麵輪+香菇-煮	蟬絲白菜 白菜+素蟬絲+菇-煮	蔬菜	味噌蘿蔔湯 蘿蔔+海帶芽+味噌		6.7	2.6	2.5	2.6	841	
26	二	素肉絲炒麵 麵+時蔬+素肉絲	鮮蔬百頁 百頁+金針菇+紅蘿蔔-煮	海帶干絲 海帶+豆干+芹菜-炒	小瓜鮑菇 鮑菇+小黃瓜+時蔬-炒	蔬菜	蒲瓜鮮菇湯 蒲瓜+菇		6.6	2.8	2.5	2.8	861	
27	三	蕎麥飯 白米+蕎麥	三杯豆腸 豆腸+鮑菇-煮	竹筍炒素肉 筍+素肉片-炒	薑絲冬瓜 冬瓜+木耳-煮	季節 青菜	玉米湯 玉米+紅蘿蔔		6.8	2.6	2.5	2.6	851	
28	四	白飯 白米	紅燒油腐 油豆腐(X2)+木耳-燒	番茄麵筋 蘿蔔+麵筋+番茄-煮	脆炒高麗 高麗菜+紅蘿蔔+菇-炒	蔬菜	結頭菜湯 結頭菜+菇		6.5	2.7	2.5	2.6	831	
29	五	薏仁飯 白米+洋薏仁	薑燒麵腸 麵腸+時蔬-燒	素瓜仔肉醬 豆干+碎瓜+素絞肉-煮	炒花椰菜 花椰菜+時蔬-炒	蔬菜	山藥薏仁湯 山藥+洋薏仁		6.3	2.6	2.6	2.7	821	