

中國蘭大

中國圖書

~和平紀念日，放假~

全面使用非基改豆類製品





地址：新北市泰山區永福路154號 電話：02-2614-9537 FAX：02-2614-9538 營業時間：每週週一至週五 07:30-19:00 每週週六 07:30-18:00 每週週日 08:00-18:00
芒果、花生、堅果類、芝麻、含麸質之穀物、大豆、稀薄過敏原，若有過敏體質者，請避免食用。

☆本公司未使用輻射污染食品☆

日期	星期	主食	主菜	副菜	青菜	湯品	備註	全日供應	雞肉供應	豬肉供應	海鮮供應	熱飲
1/2	四	青醬筆管麵 筆管麵+素青醬+菇	素魚排 素魚排(X1)-蒸	油腐關東煮 蘿蔔+油豆腐+海帶結-煮	彩椒高麗 高麗菜+彩椒-炒	蔬菜 玉米湯 玉米+紅蘿蔔		6.1	2.6	2.5	2.3	830
3	五	胚芽飯 白米+胚芽米	香椿豆腐 豆腐+香椿醬-煮	彩繪香竹捲 香竹捲+時蔬-煮	油燜脆筍 筍+麵輪-煮	蔬菜 白菜鮮菇湯 大白菜+菇		6.5	2.6	2.5	2.5	841
6	一	白飯 白米	梅干東坡肉 素東坡肉+梅干菜-煮	糖醋豆腸 小黃瓜+豆腸+番茄-燒	翡翠玉米 玉米+毛豆+葡萄乾-炒	蔬菜 髮菜豆腐湯 髮菜+豆腐		6.5	2.7	2.5	2.4	842
7	二	夏威夷炒飯 白米+素火腿+鳳梨+時蔬	塔香炸豆腐 豆腐-炸	狀元滷味 蘿蔔+豆雞片+海帶結-滷	蜜糖地瓜 地瓜切塊+芝麻-炒	蔬菜 榨菜竹筍湯 榨菜+筍		6.4	2.7	2.5	2.6	863
8	三	白飯 白米	薑絲炒麵腸 麵腸+薑絲+黃椒-炒	醬燒凍豆腐 洋芋+凍豆腐-煮	梅醬苦瓜 苦瓜+梅醬-煮	季節青菜 冬瓜薏仁湯 冬瓜+洋蔥仁		6.4	2.7	2.6	2.4	873
9	四	薏仁飯 白米+洋薏仁	蠔油豆包 豆包+花椰菜-煮	醬炒素肚 素肚+時蔬-炒	彩繪鮑菇 小黃瓜+鮑菇+時蔬-炒	蔬菜 芹香蘿蔔湯 蘿蔔+芹菜		6.4	2.6	2.6	2.5	830
10	五	白飯 白米	芋頭燒麵輪 麵輪+芋頭-燒	蕃茄肉醬 豆漿+豆干+素絞肉+蕃茄+毛豆仁-煮	鮮蔬粉絲 冬粉+時蔬+木耳-炒	蔬菜 酸辣湯 豆腐+筍	豆奶	6.4	2.8	2.5	2.5	841
13	一	客家炒板條 板條+高麗菜+時蔬	醬炒素雞 素雞丁+時蔬-炒	味噌油腐 蘿蔔+鉤葫+油豆腐+味噌-煮	木須炒筍 筍+木耳-炒	蔬菜 大瓜湯 大黃瓜+時蔬		6.5	2.7	2.5	2.4	844
14	二	白飯 白米	糯米椒炒干片 豆干+糯米椒+青椒-炒	香菇麵筋 蘿蔔+麵筋+香菇+花生-煮	清炒高麗 高麗菜+時蔬-炒	蔬菜 玉米鮮蔬湯 玉米+時蔬		6.5	2.6	2.5	2.3	859
15	三	小米飯 白米+小米	紅燒凍豆腐 凍豆腐+筍-燒	素鵪鶉 素絞肉+豆漿+冬粉+素火腿+素香菇-炒	小瓜鮑菇 小黃瓜+鮑菇-炒	季節青菜 南瓜湯 南瓜		6.6	2.5	2.4	2.4	828
16	四	白飯 白米	壽喜燒油丁 油豆腐+白蘿蔔-煮	白菜獅子頭 大白菜+素獅子頭(X1)+豆皮-燒	腰果玉米 玉米+時蔬+腰果-炒	蔬菜 海芽味噌湯 海芽+菇+味噌		6.4	2.7	2.6	2.4	856
17	五	燕麥飯 白米+燕麥	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+時蔬-煮	蔬菜 羅宋湯 洋芋+番茄		6.18	2.7	2.6	2.5	841
20	一	白飯 白米	茄汁豆雞 豆雞片+番茄+毛豆-煮	青椒炒素肉絲 豆薯+素肉絲+青椒-炒	豆芽鮮菇 豆芽菜+芹菜+香菇+黑胡椒-煮	蔬菜 結頭菜湯 結頭菜+薑絲		6.5	2.5	2.4	2.4	841
祝~寒假愉快												
2/11	二	白飯 白米	醬爆豆腸 豆腸+菇-炒	蘿蔔燒麵輪 蘿蔔+麵輪-燒	泡菜炒年糕 年糕+大白菜+素泡菜-炒	蔬菜 元宵湯圓 湯圓+青菜		6.6	2.6	2.4	2.5	858
12	三	薏仁飯 白米+洋薏仁	鐵板豆腐 豆腐+菇-煮	素龍鳳腿 素龍鳳腿(X1)-燒	白菜滷 白菜+紅蘿蔔-煮	季節青菜 針菇海芽湯 金針菇+海帶芽		6.1	2.6	2.5	2.6	861
13	四	素沙茶炒飯 白米+高麗菜+時蔬+素沙茶	炸椒鹽百頁 百頁豆腐+地瓜-炸	雙菇豆包 豆包+鴻喜菇+菇+彩椒-煮	鮮蔬豆芽 豆芽菜+時蔬-炒	蔬菜 冬瓜湯 冬瓜		6.3	2.6	2.5	2.5	858
14	五	紅藜小米飯 白米+小米+紅藜麥	紅燒油腐 油豆腐+時蔬-燒	竹筍炒肉 竹筍+素肉片+時蔬-炒	薑絲紅鳳菜 紅鳳菜+薑絲-炒	蔬菜 芋頭米粉湯 白菜+芋頭+米粉	豆奶	6.4	2.6	2.6	2.4	859
17	一	白飯 白米	四喜烤麩 烤麩+菇+木耳+毛豆-煮	海帶干絲 海帶+干絲+紅蘿蔔-炒	彩繪高麗 高麗菜+時蔬-炒	蔬菜 羅宋湯 馬鈴薯+番茄		6.5	2.6	2.4	2.6	844
18	二	咖哩鮮蔬炒麵 麵+高麗菜+時蔬+素肉絲	彩蔬豆雞 豆雞片+小黃瓜-炒	客家小炒 豆干片+芹菜+紅蘿蔔-炒	炸天婦羅 地瓜+菇+時蔬-炸	蔬菜 針菇時蔬湯 金針菇+時蔬		6.5	2.7	2.5	2.7	861
19	三	白飯 白米	玉米豆腐 豆腐+玉米-煮	麵輪滷味 白蘿蔔+麵輪+海帶結-煮	塔香海茸 海茸+九層塔-炒	季節青菜 山藥薏仁湯 山藥+薏仁		6.4	2.6	2.5	2.5	851
20	四	蕎麥飯 白米+蕎麥	蠔油香竹捲 香竹捲+素蠔油-煮	瓜仔干丁 豆干+素絞肉+碎瓜-炒	紅棗南瓜 南瓜+紅棗-蒸	蔬菜 竹筍湯 筍+菇		6.4	2.6	2.4	2.8	837
21	五	白飯 白米	三杯麵腸 麵腸+九層塔+菇-炒	香菇豆腐煲 油豆腐+蘿蔔+香菇-煮	泡菜粉絲 冬粉+素泡菜-炒	蔬菜 苦瓜味噌湯 苦瓜+味噌		6.4	2.8	2.3	2.5	823
24	一	上海素菜飯 白米+青菜+素火腿	醬燒豆包 豆包+時蔬-燒	海山醬百頁 百頁豆腐+海山醬-燒	清炒白花椰 白花椰+時蔬-炒	蔬菜 麵線羹 麵線+竹筍		6.6	2.6	2.5	2.4	844
25	二	白飯 白米	滷油豆腐 油豆腐+毛豆-滷	沙茶素雞 白菜+素雞丁+素沙茶-炒	咖哩洋芋 馬鈴薯+紅蘿蔔+咖哩-煮	蔬菜 針菇海芽湯 金針菇+海帶芽		6.1	2.6	2.6	2.4	861
26	三	麥片飯 白米+麥片	糯米椒炒干片 豆干+糯米椒-炒	醬炒素肚 素肚+紅蘿蔔+木耳-炒	梅干筍絲 竹筍+梅干菜-煮	季節青菜 素肉骨茶湯 豆薯+菇+肉骨茶包		6.5	2.6	2.4	2.4	851
27	四	白飯 白米	肉末豆腐 豆腐+素絞肉-煮	蠔油香竹捲 香竹捲+彩椒+素蠔油-煮	蜜糖地瓜 地瓜切塊+芝麻-炒	蔬菜 關東煮湯 蘿蔔+油豆腐+素甜不辣		6.1	2.7	2.6	2.5	837