

日期		5月19日		5月20日		5月21日		5月22日		5月23日				
餐別		週 一		週 二		週 三		週 四		週 五				
早餐	中式早餐			什錦蛋花湯麵套餐 (內容物:拉麵、肉絲、 鵝白菜、紅蘿蔔、雞蛋、乾香菇絲)	405	24	刈包套餐 (內容物:刈包、酸菜炒豬肉片、 花生粉)	475	22	南瓜粥套餐 (內容物:南瓜) 絞肉雞筋 蒸蛋 蒜香青江菜	459	25.1		
	西式早餐			蜜汁烤雞堡套餐 (內容物:芝麻漢堡、蜜汁雞柳、 起司片、番茄片、小黃瓜)	446	25.6	薯泥沙威瑪套餐 (內容物:大芋堡、火腿洋芋蛋沙 拉)	575	25.3	香蒜厚片吐司套餐 (內容物:厚片土司、蒜香抹醬)	492	24		
	飲品	兩種可自取		烤薯餅 牛奶/燕仁漿	150	8	◎烤雞塊 蒜香青花菜 芝麻飲/果凍漿	100.7	7.4	義式香草彩蔬雞丁 玉米炒蛋 葡萄乾培根沙拉	101	9.4		
午餐	自助餐	主菜1	◎菲力雞排 Fried Chicken Steak	199	19.6	梅子燻雞 Stew Chicken with plum	277.5	23.8	匈牙利雞排 Roasted Chicken	187	23.8	香爆雞丁 Stir-fried Chicken	232	23.8
		主菜2	京醬豬柳 Stir-fried Pork	297.5	23.3	★◎叉燒肉 Basted Pork	320	23.3	△泰式咕咾肉 Fried Pork with Thai sauce	270	21	紅燒肉丁 Braised Pork	270	23.1
		主菜3	蒸樹子吳郭魚 Steamed Fish	159.5	20.3	照燒魷魚 Stir-fried Seafood	121	12.1	麻油白旗魚 Steamed Fish with sesame	176.5	19.6	★◎炸蝦排 Fried Seafood	350	15
		副主菜	香菇玉米雞丁 Pan-Fried chicken with corn	76	5.9	沙茶肉末豆腐血丁 Stir-Fried Tofu with Pork	136.5	7.5	回鍋肉片 Fried Pork	101.5	6.1	豆薯炒肉絲 Pan-Fry pork	118.5	7.6
		副菜	◎茄汁甜不辣 Stir-Fried tempura	104.5	1.7	滷黑豆干 Stewed Bean Curd	75	7	◎豆瓣香鮑菇 Braised King Oyster Mushroom	32	1.9	泡菜年糕 Kimchi Rice Cakes	177.5	5.1
		副菜	四季滑蛋 Scrambled eggs	100	7.1	玉米馬鈴薯炒蛋 Scrambled eggs	95	4.5	南瓜豆腐煲 Pumpkin Tofu	72.5	4.5	雪菜干丁 Stir-Fried bean curd	114	8.7
	美食街套餐	副菜	醬燒金針冬瓜 Sukiyaki Mushrooms and Winter Melon	37.5	0.6	什錦黃瓜 Stir-Fried cucumber	44	0.7	蒜香綠豆芽 bean sprouts	37.5	0.6	開陽瓢瓜 Stewed Chinese Squash	37.5	0.6
		有機	有機蔬菜 Organic vegetables	37.5	0.6	有機蔬菜 Organic vegetables	37.5	0.6	有機蔬菜 Organic vegetables	37.5	0.6	有機蔬菜 Organic vegetables	37.5	0.6
		速博麵屋	△酸辣湯餃 Soup dumplings	749	40.7	●鍋燒意麵 Hot pot noodles	683.5	39.5	△紅燒牛肉麵 Beef Noodle Soup	692.2	34.5	△肉骨茶麵 Bak Kut Teh Pork Noodles	612.5	34.6
		世界廚房	檸檬雞腿排吐司套餐 Roasted Chicken With Toast	672	40.6	★◎肉醬貝殼麵 Shell Pasta with Tomato Sauce	748	30	手工白醬焗烤千層麵 Baked Lasagna with White Sauce	800	38.6	茄汁蕃佐法式麵包 Tomato chicken sauce with bread	699.5	38.7
	米樂飯館	●咖哩炸雞飯 Fried Chicken Rice	774	40.8	△麻婆豆腐燴飯 Mapo tofu rice	885	46.6	味噌燻雞飯 Chicken Rice	665	41	蔥油叉燒飯 Pork Rice	751	40.2	
		風味食堂	蕎麥麻醬麵 Peanut Sauce Noodles	755.5	38.1	玉米排身粥 Congee With Pork	683	40.8	肉燥飯 Pork rice	731	42.3	青椒牛肉蛋炒飯 Fried Rice with Beef	677	37
	附品	水果	季節水果 Seasonal Fruits	60	0	季節水果 Seasonal Fruits	60	0	季節水果 Seasonal Fruits	60	0	季節水果 Seasonal Fruits	60	0
		鹹湯品	蘿蔔雞湯 Kohlrabi Soup	12.5	0.9	黃豆芽鹹湯 Soybean sprout soup	5	0.2	黃瓜湯 Cucumber Soup	5	0.2	青木瓜湯 Green Papaya Soup	5	0.2
甜湯品		燕麥薏仁牛奶 Oats and Barley Sweet Soup	35	1	紅豆紫米甜湯 Red bean purple rice soup	35	1	八寶豆甜湯 Eight Treasure Bean Sweet Soup	35	1	綠豆薏仁甜湯 Green Bean Barley Soup	35	1	
主食		白飯 Steamed Rice	280	8	燕麥飯 Plain Cooked Rice	280	8	燕仁飯 Barley Rice	280	8	藜麥飯 Quinoa Rice	280	8	
輕食	輕食1	白醬海鮮薄餅披薩 White Sauce Seafood Pizza	520	24.8	麥克雙雞漢堡 Hamburger With Chicken Nuggets	724	29.5	162檸檬雞柳可頌堡 Lemon Chicken Croissant	605	27.7	泡菜牛肉披薩 Kimchi Beef Pizza	662	36.7	
		烤雞翅 Grilled Chicken Wings	155	15	薯餅 Hash browns	206	2	小熱狗 Hot dog	215	6.7	洋蔥圈 Orion Ring	196	2.5	
		原味優酪乳 Yogurt Drink	140	6.5	美祿 Milo	142.6	1.3	光泉珍穀堅果牛乳 Grain Nut Milk	104	3.4	Black Soy Milk	101.6	6.4	
	輕食2	284香濃起司雞肉通心粉 Chicken Macaroni	717	39.9	紅醬牛肉肉烤飯 Red Sauce Beef Baked Rice	785	37.7	蛋醬咖哩焗飯 Baked Egg Curry Rice	612	23.7	味噌豬花五肉寬麵 Miso Pork Belly Wide Noodles	661.5	32.3	
		蔥花餐包 Spring Orion Bun	153.2	3.6	葡萄瑞士捲 Grape Swiss Roll	131.7	2.7	雞肉鮮蔬 Chicken and vegetables	110	10.7	蜂蜜蛋糕 Honey Cake	221.3	4.5	
		草莓優酪乳 Strawberry Yogurt Drink	121.2	5	柳橙汁 Orange Juice	95	0	光泉豆漿 Soybean milk	80.6	6.2	光泉高鈣保久乳 High Calcium Milk	111.8	3.2	
晚餐	自助餐	湯品	蕃茄蔬菜湯 季節水果 Fruit	15	0	馬鈴薯蔬菜湯 季節水果 Fruit	15	0	洋蔥濃湯 季節水果 Fruit	65	0	義式蔬菜湯 季節水果 Fruit	15	0
		主菜1	青醬鮑菇雞 Chicken	234	21.7	奶香燻雞 Slow Stewed Chicken	298	29.7	紅燒燻雞 Braised Chicken	265.7	28	△香辣孜然雞 Stir-fried Chicken	229	28
		主菜2	△韓式泡菜豬 Pan-Fry pork	289	23.2	蜜汁豬肉 Pan-Fry pork	299	23.5	碎瓜蒸肉 Steamed Pork	250	23.4	泰式檸檬豬 Stir-fried Pork	243.2	23.1
		主菜3	西芹魷魚 Stir-fried Seafood	272	28.3	★鹽酥魚 Fried Fish	284	19.9	◎炸花枝條 fried Seafood	289	14.9	★炸香酥魚 Fried Fish	342	20
		副主菜	雞肉焗前煮 Braised Chicken	77.9	9.1	茄汁肉末豆腐煲 Tomato Meat Sauce with Tofu	135.5	10.7	大頭菜炒肉絲 Pan-Fry pork	121.3	9	◎白菜肉羹 Slow Stewed Pork	102	4
		副菜1	★義式洋芋培根 Potato	107	2.2	彩椒銀芽 Bean sprouts	37.5	0.6	山藥玉米粒 Pan-Fry corn	41.2	1.2	彩蔬玉米烘蛋 Frittata	87.9	7.5
	有機	副菜2	佛手瓜炒蛋 Scrambled eggs	100	7.1	魷瓜燻絲 Fried Calabash Gourd	41.1	0.9	△豆瓣燒豆腐 Spicy Tofu	68.5	6.5	枸杞高麗菜 Cabbage	37.5	0.6
		副菜3	白菜冬粉 Fried Bean Noodles	49.7	0.9	三杯滷米血 Stewed Pigs blood cake	153.5	8.6	薑絲冬瓜 Goji Winter Melon	37.5	0.6	三杯豆腐 Stir-fried Tofu	70.5	6.5
		有機	有機蔬菜 Organic vegetables	37.5	0.6	有機蔬菜 Organic vegetables	37.5	0.6	有機蔬菜 Organic vegetables	37.5	0.6	有機蔬菜 Organic vegetables	37.5	0.6
		快餐	肉鬆蛋炒飯 Fried Rice with pork	848.5	46.1	★排骨酥湯麵 Soup noodles with pork	746.7	41.3	火腿玉米濃湯湯餃 Soup dumplings	855	36.5	壽喜燒豬肉龍麵 Sukiyaki Pork Udon	619	36.7
	自取	水果	季節水果 Seasonal Fruits	60	0	季節水果 Seasonal Fruits	60	0	季節水果 Seasonal Fruits	60	0	季節水果 Seasonal Fruits	60	0
		主食	白飯 Steamed Rice	280	8	白飯 Steamed Rice	280	8	白飯 Steamed Rice	280	8	白飯 Steamed Rice	280	8
		鹹湯品	薑絲昆布湯 Seaweed Soup	4	0.1	青菜豆腐湯 Vegetables Soup	12.5	0.9	紫菜蛋花湯 Seaweed soup	12.5	0.9	冬瓜湯 Ginger White Gourd Soup	5	0.2
		甜湯品	綠豆薏仁甜湯 Green Bean Barley Soup	35	1	綠豆甜湯 Green Bean Soup	35	1	地瓜甜湯 Sweet Potato Soup	35	1	雪蓮子甜湯 Snow lotus seeds soup	4	0.12

備註

- 一、符號說明 ★：含炸物 ○：調理主菜 △：會辣 ◆：含有海鮮或堅果種子類
- 二、本校區各餐點內產地說明：豬肉產地為台灣、牛肉產地為澳洲或紐西蘭或巴拉圭或尼加拉瓜。本校區未使用輻射污染食品。
- 三、各項檢驗報告及三餐實際照片皆定期更新並公告於學校官網“團體專區”，網址：<http://www.kcis.ntpc.edu.tw/Restaurant/index.html>，歡迎點選。
- 四、學校午餐菜單設計不含六大類食物之乳品類，建議學生另行補充，以每日一份(例如:鮮奶240cc)為原則。
- 五、吃不飽可以回原餐道加量，為避免浪費或挑食，加量原則有明確規範，公告於預選系統首頁及餐廳電視螢幕，請用餐者自行詳閱並遵守。