

日期			9月15日		9月16日		9月17日		9月18日		9月19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、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)		蛋餅套餐 (內容物:蛋餅皮、雞蛋)	
	西式早餐				三角油豆腐 紅絲高麗菜 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	薑絲小白菜 薯泥沙威瑪套餐 (內容物:大芋泥、火腿洋芋蛋沙拉)	575 25.3	蒜香青江菜 香蒜厚片吐司套餐 (內容物:厚片土司、蒜香抹醬)	492 24	紅豆麻糬吐司 (內容物:紅豆麻糬吐司)	
	飲品	兩種可自取			烤薯餅		◎烤雞塊 蒜香青江菜	100.7 7.4	玉米炒蛋 葡萄乾培根沙拉	101 9.4	歐姆蛋 蒜泥燙高苣	150 8
午餐	自助餐		主菜1 蜜汁雙響雞丁 Stir-fried Chicken	232 23.8	梅子燒雞 Stew Chicken with plum	277.5 23.8	匈牙利腿排 Roasted Chicken	187 23.8	醬爆雞丁 Stir-fried Chicken	232 23.8	烤雞腿 Roasted Chicken	187 23.8
			主菜2 京醬豬柳 Stir-fried Pork	297.5 23.3	★◎叉燒肉 Basted Pork	320 23.3	◎泰式咕嚕肉 Fried Pork with Thai sauce	270 21	紅燒肉丁 Braised Pork	270 23.1	◎韓式烤肉 Roasted Pork	272.5 23.2
			主菜3 蒸樹子吳郭魚 Steamed Fish	159.5 20.3	麻油白旗魚 Steamed Fish with sesame	176.5 19.6	三杯鴨 Braised Duck	317.4 21	★◎炸蝦排 Fried Seafood	350 15	★◎黃芥末佐魚排 Fried Fish	307.5 20.3
			副主菜 香菇玉米雞丁 Pan-Fried chicken with corn	76 5.9	◎高麗菜鹹豬肉 Fried Pork and Cabbage	148.5 5.9	回鍋肉片 Fried Pork	101.5 6.1	豆薯炒肉絲 Pan-Fry pork	118.5 7.6	日式雞肉燒 Baked Stew with Chicken	104 9.1
			副菜 ◎茄汁甜不辣 Stir-Fried tempura	104.5 1.7	沙茶豆腐米血丁 Stir-Fried Tofu	136.5 7.5	◎豆輪滷香鮑菇 Braised King Oyster Mushroom	32 1.9	△泡菜年糕 Kimchi Rice Cakes	177.5 5.1	金沙南瓜 Pumpkin	78.5 1.6
			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	△宮保皮蛋豆腐 Black Egg with Tofu	130 7.8
			副菜 醬燒金針冬瓜 yaki Mushrooms and Winter M	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	開湯瓢瓜 Stewed Chinese Squash	37.5 0.6	紅絲高麗菜 Cabbage	40 0.7
			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	有機蔬菜 Organic vegetables	37.5 0.6
	美食街套餐		連博麵屋 △酸辣湯餃 Soup dumplings	749 40.7	◆鍋燒意麵 Hot pot noodles	683.5 39.5	清燉牛肉麵 Beef Noodle Soup	692.2 34.5	◆肉骨茶麵 Bak Kut Teh Pork Noodles	612.5 34.6	切仔湯麵 Soup Noodles	626.7 43.3
			世界廚房 茄汁炒飯 Tomato Fried Rice	736 39.9	★◎肉醬貝殼麵 Shell Pasta with Tomato Sauce	748 31.6	手工白醬焗烤千層麵 Baked Lasagna with White Sauce	800 38.6	★韓式香鬆飯 Korean-style Furikake Rice	715.8 36.7	△蔬食麻辣湯麵 Spicy noodle soup	662.5 36.3
			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	△椒香雞飯 Spicy Mala Chicken with Rice	768.7 48.3	金瓜米粉 Stir-Fried Rice Vermicelli with Pumpkin	765 40.1	五花燒肉蓋飯 Pork Rice	742.5 39.9
			風味食堂 蕎麥麻醬麵 Peanut Sauce Noodles	755.5 38.1	玉米排骨粥 Congee With Pork	683 40.8	肉燥飯 Pork rice	731 42.3	炸醬麵 Dry Noodles	752 40.2	青椒牛肉蛋炒飯 Fried Rice with Beef	677 37
晚餐	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	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	竹筍湯 Bamboo Shoot Soup	5 0.2
			甜湯品 燕麥蒸仁牛奶 Oats and Barley Sweet Soup	54.4 1.8	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 Fungus Sweet Soup	35 1	銀耳桂圓甜湯 Ginseng and Snow Fungus Sweet Soup	4 0.12
			主食 白飯 Steamed Rice	280 8	燕麥飯 Plain Cooked Rice	280 8	薏仁飯 Barley Rice	280 8	藜麥飯 Quinoa Rice	280 8	糙米飯 Brown Rice	280 8
	輕食1		白醬海鮮薄餅披薩 White Sauce Seafood Pizza	520 24.8	紐澳良雞腿排三明治 Chicken Thigh Sandwich	743 38	總匯方角披薩 Supreme Pizza	763 30.2	瑪格麗特披薩 Margarita Pizza	518 19.3	厚切牛肉排漢堡 Beef burger	761 36.4
			烤雞翅 Grilled Chicken Wings	155 15	洋葱圈 Onion Ring	140 2.5	雞米球 Popcorn Chicken	154 9	燒烤雞腿 Grilled chicken legs	162 19.6	烤鮮蔬 Grilled vegetables	54 0.85
			草莓優酪乳 Strawberry Yogurt Drink	121.2 5	仙草汁 Herbal Tea	11.2 1.2	光泉豆漿 Soybean milk	80.6 6.2	美祿 Milo	142.6 1.3	光泉高鈣保久乳 High Calcium Milk	111.8 3.2
	輕食2		香酥雞柳肉醬義大利麵 Fried Chicken Meat Sauce Pasta	652 30.6	西西里鮑魚羅勒焗飯 Sicilian Tuna Basil Rice Gratin	663 21.6	培根墨魚義大利麵 Cuttletfish Bacon Spaghetti	801 38.9	照燒牛肉燴飯 Teriyaki Mushroom Beef Risotto	687.5 32.8	蛋烘餅咖哩飯 Baked Egg Curry Rice	612 23.7
			蜂蜜瑞士捲 Honey Swiss Roll	131.7 2.7	紐奧良雞排 Chicken Leg Steak	178 21.5	焦糖葡式蛋塔 Caramel Portuguese Egg Tarts	101 3.4	小熱狗餐包 Hot dog bun	151 3.8	雞肉鮮蔬 Chicken and vegetables	110 10.7
			原味優酪乳 Yogurt Drink	140 6.5	蘋果汁 Apple Juice	90 0	光泉豆漿 Soybean milk	80.6 6.2	柳橙汁 Orange Juice	95 0	光泉黑豆漿 Black Soy Milk	101.6 6.4
	湯品		青豆濃湯 Green Bean Soup	60 0	野菇奶油湯 Mushroom Soup	66 0	南瓜濃湯 Pumpkin Soup	65 0	韓式豆腐湯 Korean Tofu Soup	15 0	洋蔥培根濃湯 Onion and Bacon Soup	65 0
	水果		季節水果 Fruit		季節水果 Fruit		季節水果 Fruit		季節水果 Fruit		季節水果 Fruit	
晚餐	自助餐		主菜1 青醬鮑菇雞 Chicken	234 21.7	奶香燉雞 Slow Stewed Chicken	286 20.7	紅槽燒雞 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 21.5	碎瓜蒸肉 Steamed Pork	250 23.4	泰式檸檬豬 Stir-fried Pork	243.2 23.1		
			主菜3 西芹鮑魚 Stir-fried Seafood	272 28.3	★香酥魚 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 雞肉莖煎煮 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		
			副菜2 佛手瓜炒蛋 Scrambled eggs	100 7.1	瓢瓜鱈絲 Fried Calabash Gourd	41.1 0.9	△豆腐燒豆腐 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		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	壽喜燒豬角龍麵 Sukiyaki Pork Udon	619 36.7	蘑菇鐵板炒麵 Fried Noodles	703.3 36.3
			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	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	大頭菜湯 Turnip soup	4 0.12
			甜湯品 綠豆薏仁甜湯 Green Bean Barley Soup	35 1	雪蓮子甜湯 Lotus Seed Soup	4 0.12	地瓜甜湯 Sweet Potato Soup	35 1	芋頭薏仁甜湯 Sweet Taro and Barley Soup	35 1	紅豆紫米甜湯 Red bean purple rice soup	35 1
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、本校區各餐點肉品 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, 歡迎點閱。 四、學校午餐菜單設計不含六大類食物之乳製品, 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。									