

日期		5月18日		5月19日		5月20日		5月21日		5月22日			
餐別		週一		週二		週三		週四		週五			
早餐	中式早餐			洋蔥炒蝦套餐 (內容物:洋蔥) 薯麥雞丁 紅蘆筍炒蛋 蒜香青菜 焗烤厚片套餐	569	318	豬肉炒麵套餐 (內容物:黃油麵、絞肉、紅蘆筍、高麗菜、蝦米) 蒜香白白菜 豆腐蛋花湯 葡萄吐可套餐	412	18	肉鬆蛋餅套餐 (內容物:蛋餅皮、肉鬆、雞蛋) 西芹炒豆干 蒜泥燙茼蒿	384	20	
	西式早餐			(內容物:厚片土司、火腿片、起司絲、番茄片、玉米粉) 歐姆蛋 蒜香青花菜 五穀奶麥仁漿	459.2	22.3	(內容物:葡萄吐可) 白煮蛋 百香果雞肉沙拉 芝麻軟黑豆漿	480	19.4	(內容物:佛卡夏麵包) 廣嘴豆咖哩 生菜雞蛋沙拉 豆漿/可可口	530	29.4	
	飲品	兩種可自取			150	8		100.7	7.4		150	8	
自助餐	主菜1	★和風炸雞排 Fried Chicken	322	23.8	百香果烤雞翅 Grilled Passion Fruit Chicken Wings	270	21	鳳梨彩椒雞丁 Stir-Fried Chicken	265	28	★紅鮑鹹雞 Fried Chicken	322	23.8
	主菜2	△黑胡椒蒜香豬肉 Stir-fried Pork	300	23.8	◆無錫排骨 Wuxi Braised Spare Ribs with sesame	360	21	泰式檸檬雞 Stir-fried Pork	247.5	23.1	碎瓜蒸肉 Steamed Pork	298	23.9
	主菜3	蔥燒魚 Stir-fried Fish	159	20.3	◎烤蝦捲 Roasted Seafood	348	12.8	★◎炸蝦排 Fried Seafood	350	15	烤鯖魚 Roasted Seafood	159	20.3
	副主菜	竹筍炒肉絲 Pan-Fry Pork	93.5	5.3	◎高麗菜鹹豬肉 Fried Pork and Cabbage	148.5	5.9	時蔬咖哩雞 Stir-fried Chicken with curry sauce	82.5	7.2	箭子雞丁 Slow Stewed Chicken	82.5	7.2
	副菜	香料茄汁燻時蔬 Braised Vegetables in Tomato Sauce	64.7	1.2	大頭菜炒蛋 Scrambled eggs	87.5	5.8	◆沙茶寬粉 Fried Bean Noodles with Satay Sauce	60	1.1	麻婆豆腐 Stewed Bean Curd	72.5	3.5
	副菜	★蒜香炸豆腐 Tofu	144	8.4	豆豉豆腐 Tofu	82.5	5.6	△麻婆豆腐 Spicy Tofu	105	5.6	火腿玉米炒蛋 Scrambled eggs	103	5.7
	副菜	枸杞高麗菜 Cabbage	40	0.7	韭香豆芽 Bean sprouts	37.5	0.6	薑絲冬瓜 Winter Melon	37.5	0.6	紅燒茄子 Braised Eggplant	60	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
	副菜	醬燒豬肉南瓜湯麵 Roasted Pork and Pumpkin Noodle Soup	749	40.6	◎香蒜肉羹 Soup noodles with pork	633.5	35.3	★△紅燒炸醬麵 Noodles with Fried Pork	655	34	龍眼地瓜杏鮑菇 Wonton Egg Drop Noodle Soup	723.7	42.7
	美食街套餐	世界廚房	★羅漢雞燻肉飯 Chicken with Braised Pork Rice	953	56.3	青醬培根蝦麵 Pasta with Pesto sauce	757.5	35.8	手工咖哩焗烤千層麵 Baked Lasagna with Curry Sauce	712	33.6	韓式炸醬麵 Korean black bean noodles	690
米樂飯館		◎叉燒肉炒飯 Fried Rice	713	36.2	★△韓式炸醬麵 Fried Chicken Rice	800	51.4	夏威夷炒飯 Fried Rice with Chicken	854.5	52.8	★蝦捲炸醬麵 Seafood with Fried Chicken Rice	870	40.6
風味食堂		△美式醬佐義大利麵套餐 American sauce with Pasta	702	36.5	星洲炒米粉 Rice Noodles with Meat	828	43	牛腩飯 Beef Rice	781.2	40.6	香菇肉絲油飯 Sticky Rice with Mushrooms	832	41.7
水果		季節水果	60	0	季節水果	60	0	季節水果	60	0	季節水果	60	0
鹹湯品		海帶芽豆腐湯 Seaweed Soup	12.5	0.9	薑絲冬瓜湯 Ginger Melon Soup	5	0.2	蘿蔔雞湯 Radish Soup	12.5	0.9	△酸辣湯 Hot & Sour Soup	12.5	0.9
附品	甜湯品	銀耳桂圓湯 Longan and Snow Fungus Sweet Soup	4	0.12									
	主食	白飯 Steamed Rice	280	8	糙米飯 Brown Rice	280	8	燕麥飯 Plain Cooked Rice	280	8	藜麥飯 Quinoa Rice	280	8
	輕食1	雙色起司野菇披薩 Double Cheese Mushroom Pizza	484	18.5	豬排可頌堡 Pork Chop Sandwich	569	24.3	咖哩雞肉佐法國麵包 Curry Chicken with French Bread	503	20	士林香腸大奇堡 Jumbo Sausage Hotdog	658	29.8
	輕食2	培根蘑菇義大利麵 Bacon Mushrooms Spaghetti	646.5	25.9	奶油松露焗飯佐雞排 Creamy Truffle Baked Rice with Chicken Leg Steak	813.7	29.8	青醬雞肉焗斜管麵 Penne With Chicken In Pesto Sauce	774	38.3	照燒牛肉燻飯 Teriyaki Mushroom Beef Risotto	887.6	32.8
晚餐	主菜1	◆芝麻雞 Roasted Sesame Chicken	165	21	Slow Stew Chicken	165	21	鹹水雞 Boiled Salty Chicken	238	28.6	★金沙雞丁 Fried Chicken	391	21
	主菜2	蔥爆豬肉 Pan-Fry pork	291.5	23.4	三杯肉片 Stir-fried Pork	291.5	23.4	糖醋肉 Pan-Fry pork	472.6	28	紅燒肉丁 Braised Pork	291.5	23.4
	主菜3	★◎炸花枝排 Fried seafood	200	14	◎香酥魚 Fried Fish	342	20	清蒸檸檬魚 Steamed Fish	156	20	糖醋魚 Sweet and Sour Fish	291.7	20
	副主菜	△泰式酸辣海鮮煲 Qinxiang fresh sea bis	61	6.7	香菇玉米雞丁 Pan-Fried chicken with corn	120.3	9.8	高麗醬爆雞丁 Pan-Fried chicken	109	10	味噌肉豆腐 Pork with Tofu	111	10.6
	副菜1	蛋酥白菜 Stir-Fried Chinese Cabbage	46.3	1.3	紅絲炒高麗 Cabbage	91.8	4.4	△泡菜冬粉 Green bean noodles	66.3	1.2	◎茄汁甜不辣 Stir-Fried tempura	75.2	1.5
	副菜2	◎蛋汁米血豆腐丁 Stewed Bean Curd	186	12	茄汁寬粉 Green bean noodles	39.8	0.7	開陽龍蝦 Stir-Fried bottle gourd	40	0.9	南瓜炒蛋 Scrambled Eggs	107.7	6.4
	副菜3	茄汁寬粉 Green bean noodles	46.6	0.03	蒸蛋 Steamed egg	67.7	5.9	紅絲干絲 Stir-Fried tofu skin noodles	58.9	4.2	大黃瓜炒蛋 Stir-fried mushrooms with cucumbers	41	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
	快餐	★茄汁肉醬焗烤飯 Gratin Rice with Red Sauce	646.9	30	★手拉龍蝦飯 Fried Chicken Rice	704.5	43	壽喜燒豬烏龍麵 Sukiyaki Pork Udon	619	36.7	玉米濃湯義大利麵 Pasta with Corn soup	662.7	35.4
	自取	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
主菜	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	黃瓜湯 Cucumber Soup	5	0.2	大頭菜湯 Turnip soup	5	0.2	薑絲昆布湯 Seaweed Soup	5	0.2	關東煮湯 Oden Broth	135	5.4	
甜湯品				紫米薏仁甜湯 Purple Rice and Barley Dessert Soup	35	1						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。