

日期			9月8日	9月9日	9月10日	9月11日	9月12日
餐別			週一	週二	週三	週四	週五
早餐	中式早餐			小米粥套餐 (內容物:圓糯米、糯小米)	高麗菜炒飯套餐 (內容物:高麗菜、紅蘿蔔、洋葱)	日式炒烏龍麵套餐 (內容物:細烏龍麵、肉絲、高麗菜、洋葱、紅蘿蔔絲、魚板絲)	◎豬排蛋餅套餐 (內容物:蛋餅皮、雞蛋、鐵路豬排)
	西式早餐			豆干肉絲 玉米滑蛋 蒜泥燙茼蒿 起酥肉鬆麵包 (內容物:起酥肉鬆麵包)	鮭魚玉米蛋堡套餐 (內容物:漢堡、鮭魚、玉米粒、歐姆蛋、番茄片、小黃瓜片、沙拉)	◎總匯三明治套餐 (內容物:薄片吐司、豬肉漢堡排、荷包蛋、番茄片、小黃瓜、沙拉)	醬燒豆腐 紅絲青江菜 肉醬義大利麵套餐 (內容物:義大利麵、絞肉、洋葱、玉米粒) 雞肉生菜沙拉
	飲品	兩種可自取		歐姆蛋 蒜泥燙茼蒿	烤薯餅	馬鈴薯沙拉	
				牛奶/薏仁漿	芝麻軟豆漿	豆漿/可可亞	豆漿/奶綠
午餐	自助餐	主菜1	烤腿排	咖喱椰汁雞	滷雞腿	◎烤紐澳良腿排	塔香雞丁
		主菜2	Roasted Chicken	curry chicken with coconut	Chicken Stew	Roasted Chicken	Stir-fried Chicken
		主菜3	沙嗲豬腳	冬瓜燉肉	馬鈴薯燉肉	鳳梨肉丁	日式肉末乾咖哩
			Star-fried Pork	Pork Stew	Pork Stew	Stir-Fried Pork	Stir-Fried Pork
			★炸花枝排	烤鯖魚	◎烤蝦排	豆豉臭郭魚	麻油白飯魚
			Fried Seafood	Roasted Seafood	Roasted Seafood	Steamed Fish	Steamed Fish
		副主菜	◎茄汁滾肉丸	竹筍炒肉絲	白花炒雞肉	◎清蒸佛跳牆	瓜仔肉醬
		副菜	Meatballs with tomato sauce	Pan-Fry Pork	Pan-Fry Cauliflower with 乾扁四季豆	Chinese Pork Casserole	Slow Stewed Pork
			味噌豆腐煲	蒜香海帶絲	Dry-Fried Green Beans	馬鈴薯拌海苔粉	沙茶粉絲
		副菜	Tofu with Miso sauce	Seaweed	△泡菜豆腐煲	Potatoes	Fried Bean Noodles
			南瓜炒蛋	★糖醋豆腐煲	△泡菜豆腐煲	瓢瓜蛋酥	紅蘿蔔蒸蛋
		副菜	Scrambled Eggs	Fried Tofu	Korean Tofu	Stir-Fried Bottle gourd	Steamed Egg
			△黑胡椒黃豆芽時蔬	蒜香高麗菜	枸杞冬瓜	韭香綠豆芽	寧波炒年糕
		有機	Pan-Fry Bean Sprouts	Cabbage	Winter Melon	Pan-Fry Bean Sprouts	Stir-Fried Chinese Rice Cake
			有機蔬菜	有機蔬菜	有機蔬菜	有機蔬菜	有機蔬菜
			Organic vegetables	Organic vegetables	Organic vegetables	Organic vegetables	Organic vegetables
	美食街套餐	連博麵屋	紫菜蛋花湯餃	沙茶豆腐雞肉鍋	越式番茄肉寬粉	△韓式部隊鍋	清燉牛肉麵
			Soup dumplings	Noodles with Chicken	Vietnamese Bean Noodles with Meat	Korean Hot Pot	Beef Soup Noodles
		世界廚房	肉醬義大利麵	日式牛肉壽喜燒蓋飯	紅醬焗烤千層麵	脆瓜拌飯	△韓式蔬食拌飯
			Fried spaghetti with chicken	Sukiyaki Beef Rice	Baked Lasagna with Tomato Sauce	Rice with Pickled Cucumber	Korean Vegetables Rice
	附品	米樂飯館	◎鹹豬肉飯	△宮保雞丁燴飯	海南雞飯	★BBQ黃金炸雞飯	★香酥雞腿飯
			Pork Rice	Kung Pao Chicken Risotto	Hainan Chicken Rice	Fried Chicken Rice	Fried Chicken Rice
		風味食堂	◆夏威夷炒飯	味噌豬肉炒烏龍	★翡翠皮蛋瘦肉粥	什錦炒麵	肉燥乾拌麵
			Hawaiian Fried Rice	Stir-fried Udon with Miso Sauce	Congee with Egg and Pork	Fried Noodles With Pork	Dry Noodles with Meat Sauce
	輕食	水果	季節水果	季節水果	季節水果	季節水果	季節水果
		鹹湯品	Seasonal Fruits	Seasonal Fruits	Seasonal Fruits	Seasonal Fruits	Seasonal Fruits
			黃瓜湯	大頭菜湯	海帶豚香湯	味噌海芽湯	竹筍湯
		甜湯品	Cucumber Soup	Turnip soup	Kelp Knot Soup	Seaweed Soup	Bamboo Shoot Soup
晚餐	附品		綠豆沙椰奶	紅豆紫米甜湯	銀耳桂圓甜湯	綠豆薏仁甜湯	紫米薏仁甜湯
			Green Bean Milk	Red Bean Purple Rice Soup	Longan and Snow Fungus Sweet Soup	Green Bean Barley Soup	Purple rice Barley soup
		主食	白飯	黑豆飯	五穀飯	紫米飯	燕麥飯
			Steamed Rice	Black bean rice	Five grain rice	Purple Rice	Oat rice
	輕食1		夏威夷拖鞋披薩	花枝蝦排(美式漢堡)	牛肉起司帕瑪森堡	茄汁肉丸起司披薩	煙燻培根貝果堡
			Hawaiian Pizza	Huazhi Shrimp Steak American Burger	Roast Beef Sandwich	Meatball Pizza	Bacon Bagel
			烤雞翅	燒烤雞腿	薯條	焦糖葡式蛋塔	雞肉鮮蔬
			Grilled Chicken Wings	Grilled chicken legs	French Fries	Caramel Portuguese Egg Tarts	Chicken and vegetables
	輕食2		原味優酪乳	可爾必思	柳橙汁	仙草汁	光泉豆漿
			Yogurt Drink	Calpis	Orange Juice	Herbal Tea	Soybean milk
			香濃起司雞肉通心粉	夏威夷肉排飯	青醬雞肉斜管麵	黑咖哩帶豬排飯	紅醬牛肉焗烤飯
			Chicken Macaroni	Hawaiian Rice Gratin	Penne With Chicken In Pesto Sauce	Black Curry Pork Chop Rice	Red Sauce Beef Baked Rice
	湯品		原味蛋塔	黑糖麻糬餐包	烤鮮蔬	紅豆餐包	乳酪餐包
			Egg Tarts	Brown Sugar Mochi Bun	Grilled vegetables	Red Bean Bun	Cheese Bun
			柳橙汁	草莓優酪乳	蜂蜜檸檬汁	蘋果汁	光泉珍穀堅果牛乳
			Orange Juice	Strawberry Yogurt Drink	Honey Lemon Juice	Apple Juice	Grain Nut Milk
	水果		海帶芽味噌湯	洋葱濃湯	玉米濃湯	蕃茄蔬菜湯	羅宋湯
			季節水果	季節水果	季節水果	季節水果	季節水果
			Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
			Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
	自助餐	主菜1	柚子蜜雞	鹽焗雞丁	照燒雞	蒜香檸檬雞	
		主菜2	Roasted Chicken	Stir-fried Chicken	Roasted Chicken	Stir-fried Chicken	
		主菜3	△泰式打拋豬	時蔬拌豬肉	和風洋蔥豬	△剝皮辣椒蒸肉	
			Stir-fried Pork	Pan-Fry Pork	Stir-Fried Pork	Steamed Pork	
			樹子蒸魚	紅燒魚	高麗炒海鮮	◎★糖醋魚	
			Steamed Fish	Braising Fish	Stir-fried Seafood	Sweet & Sour Fish	
		副主菜	花椰玉筍雞丁	蜜汁肉片	△鹹菜泡菜炒豬	三彩肉絲	
			Stir-Fried Chicken	Honey Ham	Stir-Fried Pork	pork	
	副菜1		毛豆干丁	蕃茄豆腐	蘋果咖哩	胡麻拌花菜	
			Dougan	Tofu	Potato	Stir-Fried Broccoli	
		副菜2	木須炒蛋	△宮保紫茄	◎竹輪豆腐燒	紅蘿蔔炒蛋	
			Scrambled Eggs	Braised Eggplant	Stewed Tofu	Scrambled Eggs	
	副菜3		脆炒馬鈴薯絲	苦瓜鹹蛋	大頭菜炒三絲	榨菜炒豆干	
			Stir-fried potato	Bitter gourd	Stir-Fried Turnip	Stir-fried Bean Curd	
		有機	有機蔬菜	有機蔬菜	有機蔬菜	有機蔬菜	
			Organic vegetables	Organic vegetables	Organic vegetables	Organic vegetables	
	快餐	快餐	味噌鮭魚湯泡飯	△紅燒蹄花麵	◎湯味套餐	烤雞飯	火腿蛋炒飯
			Miso Salmon Rice	Pork Noodle Soup	Braised dishes	Roasted Chicken Rice	Ham Fried Rice
		水果	季節水果	季節水果	季節水果	季節水果	季節水果
			Seasonal Fruits	Seasonal Fruits	Seasonal Fruits	Seasonal Fruits	Seasonal Fruits
自取		主食	白飯	白飯	白飯	白飯	
		鹹湯品	Steamed Rice	青菜豆腐湯	Steamed Rice	Steamed Rice	
			薑絲冬瓜湯	Vegetables Soup	蕃茄豆芽湯	黃瓜湯	蘿蔔雞湯
		甜湯品	Ginger White Gourd Soup	綠豆甜湯	Yellow bean sprouts soup	Cucumber Soup	Daikon soup
備註			八寶豆甜湯	Green Bean Soup	紅豆紫米甜湯	地瓜甜湯	雪蓮子甜湯
			Eight Treasure Bean Sweet Soup	Green Bean Soup	Red Bean Purple Rice Soup	Sweet Potato Soup	Lotus Seed Soup

一、符號說明 ★:含炸物 ◎:調理主菜 △:含辣 ◆:含有海鮮或堅果種子類
 二、本校區各餐點內品產地說明: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。