

日期		9月1日		9月2日		9月3日		9月4日		9月5日				
餐別		週 一		週 二		週 三		週 四		週 五				
早餐	中式早餐			玉米海苔粥套餐 (內容物:玉米粒、海帶芽)		黑胡椒臘飯套餐 (內容物:黃油麵、紅蘿蔔、玉米粒)		什錦炒飯套餐 (內容物:高麗菜、紅蘿蔔、洋葱)		薯餅蛋餅套餐 (內容物:蛋餅皮、薯餅、雞蛋)				
				蔥花蛋+里肌肉排 銀絲卷 紅絲青江菜		京醬豬柳 荷包蛋 蒜香青花菜		◎紐澳良腿排 玉米滑蛋 蒜香鮑白菜		醬燒豆腐 紅絲青江菜				
	西式早餐			燒肉蛋吐司套餐		肉鬆麵包套餐 (內容物:肉鬆麵包)		厚片土司套餐 (內容物:厚片土司、巧克力抹醬/花生抹醬)		乾酪潛艇堡套餐 (內容物:帕瑪森麵包、照燒雞柳、起司片、番茄片、小黃瓜)				
				薄片吐司、火腿片、燒肉、歐姆蛋		雞茸玉米濃湯 歐姆蛋 蒜香青花菜		蜜汁雞丁 玉米滑蛋 義式烤時蔬						
	飲品	兩種可自取		薏仁漿/牛奶		芝麻飲/黑豆漿		豆漿/糙米漿		豆漿/奶茶				
午餐	自助餐	主菜1	彩椒雞丁	232	23.8	★◎和風炸雞排	322	23.8	沙茶雞丁	232	23.8	★△韓式炸雞	322	23.8
		主菜2	蔥爆肉絲	295	23.2	Fried Chicken	292.5	23.1	Stir-fried Chicken	295	23.2	蒜泥白肉	290	23.2
		主菜3	Stir-fried Pork			Braised Pork			Stir-fried Pork			Stir-fried Pork		
			烤鯖魚	336	19.6	蔥燒魚	159.5	20.3	糖醋吳郭魚	159.5	20.3	★◎炸柳葉魚	272	20.3
			Grilled Mackerel			Braised Fish			Sweet and Sour Fish			Fried Fish		
		副主菜	△麻辣獅子頭	163.9	8.7	味噌南瓜燒肉末	132.5	8	茄汁肉醬	97.5	7	白蘿蔔燉雞	71.5	5.8
		副菜	Spicy Meatballs			Braised Pork			Tomato Meat Sauce			Braised Daikon Chicken		
			蔥爆豆干片	137.5	10.6	△◎泡菜豬脰條	51.5	1.5	絲豆腐	49	2.5	金針菇炒米粉	62.5	1.2
	美食街套餐	副菜	Stir-Fried bean curd			Tempura			Sponge gourd with Tofu			Green bean noodles		
			大頭菜炒蛋	87.5	5.8	洋蔥燒豆腐	82.5	5.6	菜脯炒蛋	87.5	5.8	△麻辣鴨血豆腐	105	5.6
		副菜	Scrambled eggs			Tofu			Scrambled eggs			Spicy Tofu		
			奶香嫩白菜	115	4.7	開陽青木瓜	35.5	0.5	塔香海芽	35	0.5	拌炒黃豆芽	37.5	0.6
			Cabbage			Green Papaya			Saute Seaweed			Bean Sprouts		
		有機	有機蔬菜	37.5	0.6	有機蔬菜	37.5	0.6	有機蔬菜	37.5	0.6	有機蔬菜	37.5	0.6
			Organic vegetables			Organic vegetables			Organic Vegetables			Organic vegetables		
						Organic Vegetables			Organic Vegetables			Organic Vegetables		
	風味食堂	連博麵屋	擔仔麵	647.5	34.5	番茄湯麵	622	39	△麻辣牛肉麵	709	34.2	味噌拉麵	666	34.4
			Soup Noodles			Tomato soup noodles			Beef Noodle Soup			Miso Ramen		
		世界廚房	△韓式烤肉飯	825	43.9	△香辣皮蛋肉醬麵	712.5	42.8	紅醬焗烤千層麵	707	34.1	親子丼飯	830	51.2
			Korean Pork Rice			Noodles with Spicy Meat Sauce			Baked Lasagna with Tomato Sauce			Chicken Donburi		
	米樂飯館	梅汁燒雞蛋炒飯	750	45.5	紅糟叉燒飯	682.5	34.3	豬肉井飯	688	34	◎糖醋肉飯	860	50.3	
			Fried Rice with Chicken			Pork Rice			Pork Donburi			Braised Pork Rice		
		風味食堂	什錦炒麵	637	39.5	翡翠吻仔魚粥	605	41.3	肉燥飯	711	42.3	鐵板麵	659.5	38.5
			Stir-Fried Noodles with Chicken			Congee with Fish			Pork rice			Fried Noodles		
	附品	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	Seasonal Fruits			Seasonal Fruits			Seasonal Fruits			Seasonal Fruits		
			薑絲冬瓜湯	5	0.2	蘿蔔雞湯	12.5	0.9	番茄豆腐湯	12.5	0.9	黃瓜湯	5	0.2
		甜湯品	Ginger White Gourd Soup			Radish soup			Tomato soup			Cucumber Soup		
			綠豆薏仁湯	35	1	綠豆沙牛奶	35	1	紫米薏仁甜湯	35	1	芋香椰奶	31.3	0.6
			Green Bean and Barley Soup			Green Bean Milk			Purple rice Barley soup			Taro Coconut Milk		
主食		白飯	280	8	糙米飯	280	8	燕麥飯	280	8	黑豆飯	280	9.4	
		Steamed Rice			Brown Rice			Plain Cooked Rice			Black bean rice			
輕食	輕食1	日式唐揚雞披薩	765	31.6	厚切牛肉漢堡排三明治	682.5	32.9	雞腿排起司堡	840	30.4	培根蛋沙拉披薩	678	26.6	
		Chicken Pizza			Beef Sandwich			Chicken and Cheese Sandwich			Bacon and Egg Salad Pizza			
		燕麥葡萄餅乾	112	2.4	烤鮮蔬	54	0.85	洋葱圈	140	2.5	燒烤雞腿	162	19.6	
		Raisin Oatmeal Cookies			Grilled vegetables			Orion Ring			Grilled chicken legs			
		草莓優酪乳	121.2	5	光泉珍穀堅果牛乳	104	3.4	光泉豆漿	80.6	6.2	柳橙汁	95	0	
		Strawberry Yogurt Drink			Grain Nut Milk			Soybean milk			Orange Juice			
	輕食2	番茄肉醬義大利麵	747	29.5	咖哩肉丸子義大利麵	750	30.1	青醬蝦仁焗烤貝殼麵	743	35.2	咖哩牛肉飯	713	34.6	
		Tomato Meat Pasta			Curry Meatballs Pasta			Conchige with Shrimp and Green Sauce			Curry Beef Rice			
晚餐	主菜1	蜜汁腰果雞丁	224.5	28	蔥油雞	210	21	烤腿排	220	28	△泰式紅咖喱雞	227	28	
	主菜2	Chicken			Green Onion Chicken			Roasted Chicken			Stir-Fried Chicken			
	主菜3	糖醋肉	294	23.5	◎京都排骨	477	28	蔥爆豬	292	23.5	青椒炒豬肉	288	23.3	
		Sweet and sour pork			Peking style pork ribs			Pork			Pan-Fry pork			
	副主菜	★◎塔塔醬魚	370	24	紅燒魚	156	20	豆豉魚	176	21.8	韭菜炒花枝	272	28.3	
		Fried Fish			Braised Fish			Steamed Fish			Stir-fried Seafood			
	副菜1	絞肉干丁	170.7	14.2	白花炒雞肉	94.5	8.4	玉米肉末	142	9.7	筍干滷肉	91	7.9	
		Stir-fried Pork with Tofu			Pan-Fry Cauliflower with Chicken			Stir-Fried corn with pork			Braised pork			
自取	主菜1	高麗炒雞筋	62.3	2	三絲炒豆芽	38	0.6	香烤馬鈴薯	36	1.1	紅蘿蔔炒蛋	88	5.9	
	主菜2	Stir-Fried Cabbage			Bean sprouts			Roasted Potatoes with Broccoli			Scrambled Eggs			
	主菜3	小黃瓜玉米炒蛋	91.4	4.6	茄汁冬粉	60.7	1.1	炒大黃瓜	37.5	0.6	海結滷豆干	137.5	10.6	
	副菜1	Scrambled eggs			Fried Bean Noodles			Gherkin			Stewed Bean Curd			
	副菜2	△韓式年糕	84.8	2.5	咖哩豆腐煲	65.9	3.9	△韓式豆腐煲	65.9	3.9	金菇冬瓜	37.5	0.6	
	副菜3	Kimchi Topokki			Tofu with Curry sauce			Tofu			Winter melon			
	有機	有機蔬菜	37.5	0.6	有機蔬菜	37.5	0.6	有機蔬菜	37.5	0.6	有機蔬菜	37.5	0.6	
		Organic vegetables			Organic vegetables			Organic Vegetables			Organic vegetables			
快餐	快餐	★古早味雞線	769	34	茄汁義大利麵	640	36	泰式打拋豬肉飯	779	41	★雲南紹子麵	873	38	
		Vermicelli noodles			Pasta			Thai Pork Rice			Noodles with minced pork sauce			
備註	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	
	主菜	Seasonal Fruits			Seasonal Fruits			Seasonal Fruits			Seasonal Fruits			
	鹹湯品	白飯	280	8	白飯	280	8	白飯	280	8	白飯	280	8	
	甜湯品	Steamed Rice			Steamed Rice			Steamed Rice			Steamed Rice			
		薑絲昆布湯	5	0.2	紫菜蛋花湯	12.5	0.9	金針湯	4	0.1	味噌湯	12.5	0.9	
		Seaweed Soup			Egg Drop Soup			String Mushroom Soup			Miso Soup			
		八寶豆甜湯	35	1	紅豆甜湯	35	1	薏仁蓮子湯	35	1	地瓜甜湯	35	1	
		Eight Treasure Bean Sweet Soup			Red Bean Soup			Barley lotus seeds Soup			Sweet Potato Soup			
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照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品之乳製品，建議學生另行補充，以每日一份（例如:鮮奶240cc）為原則。														
五、吃不飽可以回原餐台加量，為避免浪費或挑食，加量原則有明確規範，公份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。														

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、本校區各餐點品名、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。