

日期			9月28日		9月29日		9月30日		10月1日		10月2日						
餐別			週 一		週 二		週 三		週 四		週 五						
早餐	中式早餐						黑糖饅頭套餐 (內容物:黑糖饅頭) 蔥花煎蛋 肉鬆+小米粥 紅絲青江菜 鮭魚玉米蛋堡套餐	300	22	烏龍麵湯麵套餐 (內容物:烏龍麵、肉絲、高麗菜、洋葱、紅蘿蔔絲、雞蛋) 翡翠燒賣	306	22	◎火腿蛋酥餅套餐 (內容物:蛋酥餅、雞蛋、火腿) 醬燒豆腐 紅絲青江菜	620	20		
	西式早餐						(內容物:漢堡、鮪魚、玉米粒、歐姆蛋、番茄片、小黃瓜、沙拉) 烤蜜餅	534	26	◎趣區二明治套餐 (內容物:薄片吐司、豬肉漢堡排、荷包蛋、番茄片、小黃瓜、沙拉) 焗烤馬鈴薯	594	24.4	肉醬義大利麵套餐 (內容物:義大利麵、絞肉、洋葱、玉米粒) 義式時蔬烤雞肉	471	28		
	飲品	兩種可自取															
午餐	自助餐	主菜1				糖醋雞丁	218	24.6	★黃芥末脆皮雞翅	206	17.5	△泡菜燒雞	218	24.6	塔香雞丁	212	23.8
		主菜2				Sweet and Sour Chicken ◆沙嗲豬柳	231.5	23.3	Fried Chicken 冬菜肉絲	231.5	23.3	Kimchi Chicken Stew 日式肉末乾咖喱	236.5	23.1	Stir-fried Chicken 菲律賓烤肉	231.5	23.3
		主菜3				Stir-fried Satay Pork 烤鯖魚	336	20	Stir-fried Pork ◎烤蝦捲	187.2	12.4	Dry Curry with Minced Meat 紅燒魚	159.5	20.3	Filipino grilled meat 麻油白鯧魚	159.5	20.3
		副主菜				Roasted Fish ◎茄汁類肉丸	145	7.1	Roasted Seafood 白花炒雞肉	79	6.1	Braised Fish ◎佛跳牆	52.8	4.2	Steamed Fish 瓜仔肉醬	64	7
		副菜				Meatballs with tomato sauce 味噌豆腐煲	82	7.2	Pan-Fry Cauliflower with Chicken 乾煸四季豆	39.5	0.7	Chinese Pork Casserole ★馬鈴薯拌海苔粉	115	2	Slow Stewed Pork △泰式拌冬粉	40	1.2
		副菜				Tofu with Miso sauce 南瓜炒蛋	112	8	Dry-Fried Green Beans △泡菜豆腐煲	73.3	6.1	Potatoes 開陽大頭菜	44.3	1.2	Fried Bean Noodles 秋葵玉米炒蛋	88.8	5.9
		副菜				Scrambled Eggs △黑胡椒黃豆芽時蔬	35	0.5	Korean Tofu 枸杞冬瓜	37.5	0.6	Stir-fried Preserved Mustard Tuber 寧波炒年糕	113	2.66	Scrambled Eggs 韭香綠豆芽	37.5	0.6
		有機				Pan-Fry Bean Sprouts 有機蔬菜	37.5	0.6	Winter Melon 有機蔬菜	37.5	0.6	Stir-Fried Chinese Rice Cake 有機蔬菜	37.5	0.6	Pan-Fry Bean Sprouts 有機蔬菜	37.5	0.8
	美食街套餐	連博麵屋				Organic vegetables 紫菜蛋花湯餃	801	34	Organic vegetables 越式蕃茄豬肉寬粉	536	35.2	Organic vegetables △韓式部隊鍋	672	37.5	Organic vegetables 清燉牛肉麵	724.5	35
		世界廚房				Soup dumplings	714.5	44.2	Vietnamese Bean Noodles with Meat	698	35	Korean Hot Pot	705	35	Beef Soup Noodles	805	37
		米樂飯館				◆肉醬義大利麵 Fried spaghetti with chicken ◎叉燒肉拼花枝捲飯	1032	53.8	△辣味美式醬肉烤千層麵 Baked Lasagna with Red Sauce 海南雞飯	569.5	30.3	◆日式香鬆蛋炒飯 Japanese Furikake Egg Fried Rice ★廣乳炸雞飯	918.5	52.1	△綠松香羅旺斯炒飯 Provencal Fried Rice with Green Peppers ★香酥雞腿飯	807	40.3
		風味食堂				Rice with Pork and Squid Rolls	689	40.7	Hainan Chicken Rice	750	39.5	Fried Chicken Rice	637	39.5	Fried Chicken Rice	648	44.8
	附品	水果				夏威夷煎飯	60	0	Rice with Minced Pork	60	0	竹筍炒麵	60	0	肉燥乾拌麵	60	0
		鹹湯品				季節水果	5	0.2	季節水果	12.5	0.9	季節水果	4	0.1	季節水果	5	0.2
		堅果/甜湯				Seasonal Fruits 大頭菜湯	65.3	1.9	Seasonal Fruits 海帶豚香湯	280	8	Seasonal Fruits 味噌海芽湯	280	8	Seasonal Fruits 竹筍湯	4	0.12
		主食				綜合堅果隨身包 Mixed Nuts Snack Pack 白飯	280	8	Kelp Knot Soup 五穀飯	280	8	Seaweed Soup 紫米飯	280	8	Bamboo Shoot Soup 銀耳桂圓甜湯	280	8
	輕食	輕食1				蒸飯	280	8	Five grain rice	280	8	紫米飯	280	8	Longan and Snow Fungus Sweet Soup 燕麥飯	280	8
						雙色起司野菜披薩	484	18.5	照燒雞柳玉米堡	618	34.9	咖喱牛肉披薩	654	36.4	◎紐澳良雞腿排三明治	743	38
						烤雞翅	105	15	Chicken Fillet and Corn Burgers 小熱狗	215	6.7	Curry Beef Pizza 雞米球	154	9	Chicken Hot Sandwich 洋葱圈	140	2.5
						Grilled Chicken Wings 草莓優酪乳	121.2	5	Hot dog 原味優酪乳	140	6.5	Popcorn Chicken 蘋果汁	90	0	Orion Ring 光泉高鈣保久乳	111.8	3.2
輕食2					Strawberry Yogurt Drink	717	39.9	Yogurt Drink	743	35.2	Apple Juice	694	27.4	High Calcium Milk	732	36.9	
					◎香濃起司雞肉通心粉	161.1	3.6	◆青醬蝦仁焗烤貝殼麵 Conchige with Shrimp and Green Sauce	131.7	2.7	壽喜燒豬肉烏龍麵 Sakiyaki Pork Udon	198	5.5	番茄牛肉焗烤飯 Tomato Beef Rice Bake	131.7	2.7	
					Chicken Macaroni 法式蘋果派	95	0	紅豆餐包 Red Bean Bun	101.6	6.4	原味蛋塔 Egg Tarts	80.6	4.2	巧克力瑞士捲 Chocolate Swiss Roll	58	0.4	
					French Apple Pie 柳橙汁	9	0.5	光泉黑豆漿 Black Soy Milk	16	0.5	光泉豆漿 Soybean milk	16	0.3	可爾必思 Calpis	67.3	0.3	
晚餐	自助餐	湯品				義式番茄湯	9	0.5	菌菇濃湯	16	0.5	洋蔥味噌湯	16	0.3	馬鈴薯濃湯	67.3	0.3
		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1				磨菇雞丁	220	21.4	照燒雞	185	21	香菇麻油雞	255	21			
		主菜2				Stir-fried Chicken	233.5	23.4	Roasted Chicken	270	21	Sesame Oil Chicken	298	23.9			
		主菜3				時蔬拌豬肉	408	24	粉蒸排骨	246.7	18.7	△剝皮辣椒蒸肉	408	24			
		副主菜				Pan-Fry Pork	130	7.4	Rice Flour Steamed Pork Ribs	51	1.35	Steamed Pork	47.1	0.93			
		副菜1				◎★香酥柳葉魚	42.1	0.7	高麗炒海鮮	67.1	5.7	◎★糖醋魚	88.8	5.9			
		副菜2				Fried Fish	37.2	0.71	Stir-fried Seafood	37.5	0.6	Sweet & Sour Fish	170	12			
	快餐	快餐				蜜汁肉片	37.5	0.6	△韓式泡菜炒豬	845	41.5	三彩肉絲	676	38.6	糖醋雞丁高麗菜炒飯	789	31.5
		水果				Honey Ham	60	0	Stir-Fried Pork	60	0	pork	60	0	Cabbage Fried Rice	60	0
		主食				蕃茄豆腐	280	8	蘋果咖哩	280	8	◆胡麻拌花菜	280	8	季節水果	280	8
		鹹湯品				Tofu	12.5	0.9	Apple-Infused Curry	5	0.2	Cauliflower with Sesame Dressing 紅蘿蔔炒蛋	5	0.2	Seasonal Fruits	12.5	0.9
自取	鹹湯品				△◆宮保紫茄			Stewed Tofu			Scrambled Eggs			蘿蔔燉湯			
	甜湯品				Braised Eggplant with peanuts 洋蔥火腿炒蛋			開陽瓢瓜			榨菜炒豆干			紅豆紫米甜湯			
					Scrambled Eggs 有機蔬菜			Stir-fried Bottle Gourd 有機蔬菜			Stir-fried Bean Curd 有機蔬菜			Daikon Soup			
					Organic vegetables ★遊風炸炸雞飯			Organic vegetables △紅燒蹄花麵			Organic vegetables ◎滷味套餐			Red Bean Purple Rice Soup			

備註

一、符號說明 ★:含炸物 ◎:調理主菜 △:會辦 ◆: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。