

日期			9月22日			9月23日			9月24日			9月25日			9月26日		
餐別			週 一			週 二			週 三			週 四			週 五		
早餐	中式早餐					肉醬椒板雞套餐 (內容物:黃油麵、絞肉、洋葱、三色豆)	538	31.6	小米粥套餐 (內容物:圓糯米、糙小米)	440	17	高麗菜炒飯套餐 (內容物:白米、高麗菜、洋葱、紅蘿蔔)	387.3	27.5	廣東粥套餐 (內容物:白米、皮蛋、絞肉、玉米粒)	378	23.3
						檸檬雞丁 荷包蛋 蒜香青花菜 墨西哥塔可飯套餐			肉鬆 ◎豬肉餡餅 蒜香炒小黃瓜			柚香醬雞丁 紅蘿蔔炒蛋 薑絲小白菜			滷三角油豆腐 紅絲高麗菜		
						墨西哥塔可飯套餐			蘋果法式燒餅套餐 (內容物:西式燒餅、蘋果蛋沙拉、美生菜、番茄片)	435.8	16.7	厚片吐司套餐 (內容物:厚片吐司、巧克力抹醬/花生醬)	404.6	17.1	夏威夷吐司披薩 (內容物:厚片吐司、◎小熱狗、起司絲、鳳梨片)	509	23.6
	飲品	兩種可自取				荷包蛋	150	8	◎烤雞塊	100.7	7.4	◎小熱狗 南瓜烘蛋 義式香烤蔬食	101	9.4	蒜香青花菜 荷包蛋	150	8
午餐	自助餐	主菜1	沙嗲炒雞 Stir-fried Chicken	209.5	23.8	五穀奶/蔥仁蝦	165	21	芝麻飯/黑豆漿	187	23.8	豆腐/糙米漿	232	23.8	豆腐/奶綠	232	23.8
		主菜2	紅燒肉丁 Stir-fried Pork	279.5	23.4	檸檬迷迭香雞腿 Roasted rosemary chicke	292.5	23.1	烤雞 Roasted Chicken	287	23.6	綠咖喱雞丁 Stir-fried Chicken	360	21	青木瓜炒肉絲 Stir-fried Chicken	295	23.2
		主菜3	蔴瓜蒸魚 Steamed Fish	250	23.3	日式薑燒豬肉 Stir-fried Pork	392.5	19.6	△韓式馬鈴薯嫩肉 Stewed Pork	348	12.8	滷蹄膀 Slow Stewed Pork	199.5	20.3	糖醋肉片 Stir-fried Pork	272	20.3
		副主菜	△黑胡椒肉絲 Pan-Fry pork	96.5	6	★◎糖醋魚排 Fried Fish			◎烤蝦捲 Roasted Seafood			蔥燒魚(硬尾) Braised Fish			★◎香酥柳葉魚 Fried Fish		
		副菜	◎花椰炒甜不辣 Stir-Fried Tempura with Broccoli	72	1.5	玉米鮮蔬雞丁 Pan-Fried Cucumber with Chicken	90	7.5	青花白醬焗雞 Pan-Fry Broccoli with Chicken	87.5	7.4	芋香肉醬 Slow Stewed Pork	132.5	8	青木瓜炒肉絲 Stir-fried Pork	113.2	8
		副菜	紅蘿蔔炒蛋 Scrambled Eggs	87.5	5.8	香烤洋芋時蔬 Potato	60.5	1.2	毛豆乾丁 Stir-fried Bean Curd	135	10.5	絲瓜冬粉 Fried Bean Noodles	65	1.3	◎咖哩魚蛋馬鈴薯 Potatoes	62.5	1.2
		副菜	什錦蒲瓜 Stir-Fried Bottle gourd	37.5	0.6	滷黑豆干 Stewed Bean Curd	150	14	三色蛋 Steamed Egg	89	7	番茄豆腐炒蛋 Scrambled Eggs	105	7.3	沙茶四季豆炒豆腐 Tofu with Green Beans	90	3.8
		有機	有機蔬菜 Organic vegetables	37.5	0.6	紅絲高麗菜 Cabbage	37.5	0.6	黃芽雙絲 Stir-Fried Bean Sprouts	35	0.5	塔香紫茄 Pan-Fried Eggplant	40	0.6	芹香海帶絲 kelp base	82	5.1
	美食街套餐	連博麵屋	△韓式豬肉大醬鍋 Kimchi Hot Pot with pork	628	37	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
		世界廚房	蔬食豆腐咖哩飯 arian choice-Rice with Curry S	734	41	蛋酥酥大雞柳 Thin noodles with Chicken	726.3	41.2	△紅燒牛肉麵 Beef Noodle Soup	662	32	火腿玉米湯餃套餐 Soup dumplings	758	33.2	番茄叉燒麵 Pork Noodle Soup	625	34.8
		米樂飯館	叉燒肉炒飯 Fried rice With Pork	823.5	41.2	△辣奶焗烤飯 Gratin Rice with Cream Sauce	761	45	紅醬焗烤千層麵 Baked Lasagna with Tomato Sauce	707	32.1	△★韓式泡菜炒飯 Kimchi Fried Rice	754.5	36.3	△南洋綠咖哩義大利麵 Spaghetti with Green Curry Sauce	658	36
		風味食堂	什錦炒麵 Fried Noodles With Chicken	637	39.5	烤肉片蛋飯 Roasted Pork Rice Bowl	783.5	41.1	◎港式雙拼飯 Roasted Chicken with Pork Rice	774.5	40.3	牛肉絲拌刀削麵 Beef with Noodles	677.5	38	★蜜汁雞排飯 Fried Chicken rice	776	32
	附品	水果	季節水果 Seasonal Fruits	60	0	煎餃套餐 Pot Stickers	767	37.7	雞肉飯 Chicken rice	752	42	番茄肉醬乾拌麵 Dry Noodles with Tomato Sauce	675	35.4	沙茶豬肉燴飯 Pork rice	732.5	40.8
		鹹湯品	黃豆芽鹹湯 Yellow bean sprouts soup	5	0.2	蓮藕雞湯 Daikon Soup	125.9	0.9	四神湯 Four-Herbal Soup	6.8	0.19	薑絲冬瓜湯 Ginger White Gourd Soup	5	0.2	竹筍湯 Bamboo Shoot Soup	5	0.2
		甜湯品	八寶豆甜湯 Bean Soup	35	1	綠豆甜湯 Green Bean Soup	35	1	雪蓮子甜湯 Lotus Seed Soup	4	0.12	紫米牛奶 Purple Rice Milk	50	1.8	銀耳桂圓湯 Biran and Snow Fungus Sweet S	4	0.12
		主食	白飯 Steamed Rice	280	8	黑豆飯 Black bean rice	280	9.4	五穀飯 Five grain rice	280	8	燕麥飯 oatmeal Rice	280	8	紫米飯 Purple rice	280	8
	輕食	輕食1	雙色起司野菇披薩 ouble Cheese Mushroom Pizz	484	18.5	玉米濃湯佐法國麵包 Corn Puree Bread	598	27.2	檸檬雞柳可頌堡 Lemon Chicken Croissant	605	27.7	熔岩花生醬牛肉排堡 Peanut Butter Beef Burger	745	37.4	德式燻腸披薩 Smoked Sausage Pizza	622	25.5
		輕食2	烤雞翅 Grilled Chicken Wings	155	15	烤鮮蔬、荷包蛋 Grilled vegetables, frisd eg	152	7	小熱狗 Hot dog	215	6.7	洋葱圈 Onion Ring	140	2.5	雞塊 Chicken Nuggets	278	19.5
		輕食3	原味優酪乳 Yogurt Drink	140	6.5	草莓優酪乳 Strawberry Yogurt Drink	121.2	5	光泉高鈣保久乳 High Calcium Milk	111.8	3.2	柳橙汁 Orange Juice	95	0	仙草汁 Herbal Tea	112	0
		湯品	馬鈴薯濃湯 Apple Juice	67.3	0.3	奶油培根焗飯 Creamy Bacon Baked Rice	889	27.9	番茄牛肉焗烤飯 Tomato Beef Rice Bake	732	36.9	壽喜燒豬肉烏龍麵 Sukiyaki Pork Udon	604	27.4	南洋咖哩雞排飯 Curry Chicken Rice	720	29.7
晚餐	自助餐	主菜1	蔥油雞 Green Onion Chicken	232	23.8	魚柳燒雞 Chicken Stew with Bean Curd Sauce	265	28	★椰香脆皮雞 Fried Chicken	391	21	三杯雞 Pan-Fry chicken	265	28	泰式打拋豬肉飯 Pork rice	826	42
		主菜2	黃瓜炒雞肉 Pan-Fry pork	293	23	★◎鳳梨咕咕肉 Pan-Fry pork	474	28	蔥爆豬 Pan-Fry pork	289.7	23.3	義式番茄燉肉 Pork Stew	302	23.4	紅豆餐包 Red Bean Bun	131.7	2.7
		主菜3	鮭魚三蔬 Stir-fried Seafood	193.5	18.9	烤鯖魚 Grilled Mackerel	336	20	清蒸魚 Steamed Fish	156	20	◎塔塔醬佐花枝捲 Fried seafood with Tartar sauce	248	12	光泉黑豆漿 Black Soy Drink	101.6	6.4
		副主菜	雪菜炒肉末 Pork with Green Vegetables	119	8.6	高麗炒肉片 Stir-Fried Pork	129	9.4	◎鹹豬肉炒花椰 Stir-Fried Pork	160.9	8	京醬肉絲 Stir-fried Pork	146	11.7	紫菜豆腐湯 Seaweed Soup	12.5	0.8
		副菜1	開陽高麗 Stir-Fried Cabbage	37.5	0.6	金沙南瓜 Pumpkin	61	2.2	茄汁冬粉 green bean noodles	60.7	1.1	白菜滷 Stewed Chinese Cabbage	55.5	1.6	紅豆甜湯 Red Bean Drink	35	1
		副菜2	△韓式年糕 Kimchi Topokki	177.5	5.1	塔香海苔 Stewed Seaweed	37.5	0.6	★◎海苔香鬆花枝丸 Fried cuttlefish ball	118	7	△韓式拌豆芽 Bean sprouts	37.4	0.5	紫菜豆腐湯 Seaweed Soup	12.5	0.8
		副菜3	紅燒豆腐 Braised Tofu	81	5.6	紅絲炒豆干 Stir-Fried Bean Curd	165.8	11.2	魚板絲蒸蛋 Steamed Egg	96.7	8.9	有機蔬菜 Organic vegetables	94.5	6.3	紅豆甜湯 Red Bean Drink	35	1
		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
	快餐	快餐	★日式蕎麥麵 Soba noodles	724.5	40.5	△韓式辣炒豬排飯 Stir-fried Pork rice	761	41.2	烏醋香蔥拌麵 Dry noodles	748	46.5	檸檬牛肉絲麵 Pork Noodles	757.2	43.4	泰式打拋豬肉飯 Pork rice	826	42
		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	季節水果 Seasonal Fruits	60	0
備註		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	白飯 Steamed Rice	280	8
		鹹湯品	黃瓜湯 Cucumber Soup	5	0.2	海帶豚骨湯 Kelp Knot Soup	12.5	0.9	大頭菜湯 Turnip soup	5	0.2	味噌海芽湯 Miso Soup	4	0.1	紫菜豆腐湯 Seaweed Soup	12.5	0.8
		甜湯品	地瓜甜湯 Sweet Potato Soup	35	1	紫米紅豆甜湯 Red bean purple rice soup	35	1	桂圓南瓜甜湯 Sweet Pumpkin Soup with Longan	35	1	綠豆薏仁湯 Green Bean Barley Soup	35	1	紅豆甜湯 Red Bean Drink	35	1
		飲品	兩種可自取			兩種可自取			兩種可自取			兩種可自取			兩種可自取		

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佈於學校官網 "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, 公佈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。