

日期			9月7日		9月8日		9月9日		9月10日		9月11日		
餐別			週 一		週 二		週 三		週 四		週 五		
早餐	中式早餐				洋葱炒飯套餐 (內容物:洋葱) 麥芽雞丁 紅蘿蔔炒蛋 蒜香青江菜	369 31.8		豬肉砂鍋套餐 (內容物:黃油麵、絞肉、紅蘿蔔、高麗菜、蝦米) 蒜香鴨白菜 豆腐蛋花湯 葡萄吐司套餐	412 18	筍香鹹粥套餐 (內容物:筍絲、肉絲、紅蘿蔔絲、香菇、蝦米、油蔥酥) 荷包蛋 蒜香高麗菜 佛卡夏麵包套餐	384 20	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	423 24.1
		西式早餐			焗烤厚片套餐 (內容物:厚片土司、火腿片、起司絲、番茄片、玉米粒) 歐姆蛋 蒜香青花菜	459.2 22.3		(內容物:葡萄吐司) 白煮蛋 百香果雞肉沙拉	480 19.4	(內容物:佛卡夏麵包) 鷹嘴豆咖喱 生菜雞蛋沙拉	530 29.4	肉醬義大利麵套餐 (內容物:義大利麵、絞肉、洋葱、玉米粉) ◎烤雞塊、玉米炒蛋 蒜香青花菜	504 21.5
	飲品		兩種可自取			五穀奶/薏仁漿	150 8		芝麻軟/黑豆漿	100.7 7.4	豆漿/可可亞	150 8	豆漿奶茶
	午餐	自助餐	主菜1	★和風炸雞排	322 23.8		百香果烤雞翅	270 21	鳳梨彩椒雞丁	265 28	新加坡麥片雞丁	280 28.3	△◆宮保雞丁
主菜2			Fried Chicken		Grilled Passion Fruit Chicken Wings		Stir-Fried Chicken		Crispy Out Chicken		Spicy Stir-Fried Chicken with Peanut		
			△黑胡椒蒜菇豬肉	300 23.8	◆無鹽排骨	360 21	泰式檸檬豬	247.5 23.1	碎瓜蒸肉	298 23.9	咖喱肉片	292.5 23.1	
主菜3			Stir-fried Pork		Wuxi Braised Spare Ribs with sesame		Stir-fried Pork		Steamed Pork		Stir-fried Pork with curry sauce		
			蔥燒魚	159 20.3	◎烤蝦排	348 12.8	★◎炸蝦排	350 15	烤鯖魚	159 20.3	◎★椒鹽魚條	390 23.8	
			Stir-fried Fish		Roasted Seafood		Fried Seafood		Roasted Seafood		Fried Fish		
副主菜			竹筍炒肉絲	93.5 5.3	◎高麗菜鹹豬肉	148.5 5.9	時蔬咖哩雞	82.5 7.2	筍子雞丁	82.5 7.2	◎獅頭白菜	132.5 7.5	
副菜			Pan-Fry Pork		Fried Pork and Cabbage		Stir-fried Chicken with curry sauce		Slow Stewed Chicken		Meatballs in Soy Sauce		
			香料茄汁焗時蔬	64.7 1.2	大頭菜炒蛋	87.5 5.8	韭菜冬粉炒蛋	60 1.1	滷黑豆干	72.5 3.5	黃芽川耳	37.5 0.6	
副菜			Braised Vegetables in Tomato Sauce		Scrambled eggs		Stir-fried Chives, Glass Noodles, and Eggs		Stewed Bean Curd		Bean Sprouts and Black Fungus		
		★蒜蓉炸豆腐	144 8.4	豆腐豆腐	82.5 5.6	△麻婆豆腐	105 5.6	火腿玉米炒蛋	103 5.7	豆豉炒蛋	103 5.7		
副菜		Tofu		Tofu		Spicy Tofu		Scrambled eggs		Scrambled eggs			
		枸杞高麗菜	40 0.7	韭香豆芽	37.5 0.6	薑絲冬瓜	37.5 0.6	紅燒茄子	60 0.6	塔香海苔	35 0.5		
有機		Cabbage		Bean sprouts		Winter Melon		Braised Eggplant		Saute Scaweed			
		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	有機蔬菜	37.5 0.6		
美食街套餐		連博麵屋	海鮮巧達濃湯麵	687 39	◎香菇肉羹麵	633.5 35.3	★△紅燒炸豬蹄麵	655 34	龍蝦蛋花湯麵	723.7 42.7	△麻辣牛肉麵	740 38.1	
		世界廚房	Noodles in Seafood Chowder		Soup noodles with pork		Noodles with Fried Pork		Wonton Egg Drop Noodle Soup		Beef Noodle Soup		
		米樂飯館	★鹽酥雞滷肉飯	953 56.3	青醬培根蝦麵	757.5 35.8	手工咖哩焗烤千層麵	712 33.6	韓式炸醬麵	690 41	金釜義大利麵	645 38	
			Chicken with Braised Pork Rice		Pasta with Pesto sauce		Baked Lasagna with Curry Sauce		Korean black bean noodles		Salted Egg Yolk Pasta		
	風味食堂	◎叉燒肉炒飯	713 36.2	★△韓式洋蔥炸雞飯	800 51.4	夏威夷炒飯	854.5 52.8	蝦撈拌烤雞腿飯	870 40.6	烤雞飯	714 37		
		Fried Rice		Fried Chicken Rice		Fried Rice with Chicken		Rice with Shrimp Roll and Grilled Chicken		Roasted Chicken Rice			
		△美式醬佐義大利麵套餐	702 36.5	星洲炒米粉	828 43	牛腩飯	781.2 40.6	香蒜肉桂油飯	832 41.7	★翡翠皮蛋瘦肉粥	751 47		
		American sauce with Pasta		Rice Noodles with Meat		Beef Rice		Sticky Rice with Mushrooms		Congee with Egg and Pork			
	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	季節水果	60 0	
		鹹湯品	Seasonal Fruits		Seasonal Fruits		Seasonal Fruits		Seasonal Fruits		Seasonal Fruits		
海帶芽豆腐湯			12.5 0.9	薑絲冬瓜湯	5 0.2	蘿蔔雞湯	12.5 0.9	△酸辣湯	12.5 0.9	黃瓜湯	5 0.2		
堅果/甜湯		Seaweed Soup		Ginger Melon Soup		Radish Soup		Hot & Sour Soup		Cucumber Soup			
晚餐	輕食	輕食1	◎夏威夷拖鞋披薩	625.2 23.8	玉米濃湯佐法國麵包	598 27.2	◎培根蛋沙拉披薩	678 26.6	◎雞腿排起司堡	840 30.4	◎◆熔岩花生醬牛肉排堡	743 37.4	
			Hawaiian Pizza		Corn Puree Bread		Bacon and Egg Salad Pizza		Chicken and Cheese Sandwich		Peanut Butter Beef Burger		
			烤雞翅	155 15	烤鮮蔬、荷包蛋	152 7	雞米球	154 9	洋葱圈	140 2.5	薯條	249 2.7	
			Grilled Chicken Wings		Grilled vegetables, fried eg		Popcorn Chicken		Orion Ring		French Fries		
		輕食2	光泉薏仁糙米漿	113.8 2	光泉豆漿	80.6 6.2	光泉高鈣保久乳	111.8 3.2	可爾必思	58 0.4	仙草汁	11.2 0	
			Brown rice and coix seed drink		Soybean milk		High Calcium Milk		Calpis		Herbal Tea		
		湯品	◎培根墨魚義大利麵	801 38.9	茄汁牛肉焗斜管麵	881.6 37.5	日式燒肉飯	880 30.1	◆蒜香青醬雞肉貝殼麵	737.7 34	蛋燒咖哩焗飯	612 23.7	
			Cuttletfish Bacon Spaghetti		Tomato Sauce Beef Pasta		Yakimiku Rice		Shell Pasta With Garlic Chicken In Pesto Sauce		Baked Egg Curry Rice		
		水果	焦糖蜜蛋蛋塔	101 3.4	北海道牛奶杯	191.6 2.7	黑糖麻糬餐包	201 4.7	巧克力瑞士捲	131.7 2.7	雞肉鮮蔬	110 10.7	
			Caramel Portuguese Egg Tarts		Hokkaido Milk Cake		Brown Sugar Mochi Bun		Chocolate Swiss Roll		Chicken and vegetables		
	自助餐	主菜1	柳橙汁	95 0	蘋果汁	90 0	草莓優酪乳	121.2 6.5	光泉珍穀堅果牛乳	104 3.4	光泉黑豆漿	101.6 6.4	
			Orange Juice		Apple Juice		Strawberry Yogurt Drink		Grain Nut Milk		Black Soy Milk		
		主菜2	什錦蔬菜湯	22 0.8	巧達濃湯	84.8 2.7	味噌豆腐湯	50.3 4.3	羅宋湯	24.8 0.9	野菇奶油湯	46 1.9	
			季節水果 Fruit		季節水果 Fruit		季節水果 Fruit		季節水果 Fruit		季節水果 Fruit		
		主菜3	◆芝麻雞	165 21	人蔘雞	165 21	鹹水雞	235 28.6	★金沙雞丁	391 21			
			Roasted Sesame Chicken		Slow Stew Chicken		Boiled Salty Chicken		Fried Chicken				
		主菜3	蔥爆豬肉	291.5 23.4	三杯肉片	291.5 23.4	◎糖醋肉	472.6 28	紅燒肉丁	291.5 23.4			
			Pan-Fry pork		Stir-fried Pork		Pan-Fry pork		Braised Pork				
		副主菜	★◎炸花枝排	200 14	★香酥魚	342 20	清蒸檸檬魚	156 20	糖醋魚	291.7 20			
Fried seafood			Fried Fish		Steamed Fish		Sweet and Sour Fish						
自取	副菜1	△泰式酸辣海鮮煲	61 6.7	香菇玉米雞丁	120.3 9.8	高麗菜燻雞丁	109 10	味噌肉豆腐	111 10.6				
		Qinxiang fresh sea bis		Pan-Fried chicken with corn		Pan-Fried chicken		Pork with Tofu					
	副菜2	蛋酥白菜	46.3 1.3	番茄燒豆腐	91.8 4.4	△泡菜冬粉	66.3 1.2	◎茄汁甜不辣	75.2 1.5				
		Stir-Fried Chinese Cabbage		Stewed Tofu Skin		Green bean noodles		Stir-Fried tempura					
	副菜3	◎蜜汁米血豆腐干丁	186 12	紅絲炒高麗	39.8 0.7	開陽瓢瓜	40 0.9	南瓜炒蛋	107.7 6.4				
		Stewed Bean Curd		Cabbage		Stir-Fried Bottle gourd		Scrambled Eggs					
	有機	茄汁寬粉	46.6 0.03	蔬菜炒蛋	67.7 5.9	紅絲干絲	58.9 4.2	大黃瓜炒菇	41 0.7				
		Green bean noodles		Steamed egg		Stir-Fried tofu skin noodles		Stir-fried mushrooms with cucumbers					
快餐	快餐	茄汁肉醬焗烤飯	646.9 30	★卡拉脆雞飯	704.5 43	壽喜燒豬肉龍麵	619 36.7	玉米濃湯義大利麵	662.7 35.4	日式味噌拉麵	704 37.5		
自取	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	季節水果	60 0		
		Seasonal Fruits		Seasonal Fruits		Seasonal Fruits		Seasonal Fruits		Seasonal Fruits			
	主食	白飯	280 8	白飯	280 8	白飯	280 8	白飯	280 8				
		Steamed Rice		Steamed Rice		Steamed Rice		Steamed Rice					
鹹湯品	黃瓜湯	5 0.2	大頭菜湯	5 0.2	薑絲昆布湯	5 0.2	紫菜蛋花湯	5 0.2					
	Cucumber Soup		Turnip soup		Seaweed Soup		Seaweed and Egg Drop Soup						
甜湯品													
備註													
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。													