



112年06月份 餐廳午餐菜單

日期	星期	下餐廳	中式餐點	全數					外國料理	全數					組合	全數				
				全數	蛋豆	蔬菜	油脂	熱量		全數	蛋豆	蔬菜	油脂	熱量		全數	蛋豆	蔬菜	油脂	熱量
6/1	四	五愛信義	蜜汁豬柳(豬肉柳)	5.3	2.5	2.0	2.3	772	燒烤雞腿堡 (雞腿排)	4.3	2.5	2.0	2.0	689	紅燒牛肉麵	5.1	2.1	2.1	2.0	717
6/2	五	四忠孝仁	豆瓣燒雞(雞骨腿丁+雞清肉丁)	5.6	2.3	2.0	2.3	778	◎青醬培根義大利麵 ★唐揚鱈斑魚	4.5	2.3	2.0	2.3	701	清燉牛肉麵	5.3	2.1	2.2	2.1	738
6/5	一	六忠孝仁	薑汁燒肉(豬肉片)	5.3	2.5	2.0	2.3	772	◎★香酥虱目魚排堡 (虱目魚排)	4.6	2.5	2.2	2.1	719	清燉牛肉麵	5.0	2.1	2.0	2.1	712
6/6	二	四.六和平	五香燒雞(雞骨腿丁+雞清肉丁)	5.3	2.5	2.0	2.3	772	義式紅醬焗烤飯 ★椒鹽魚丁	5.5	2.5	2.3	2.5	803	蔥燒牛肉麵	5.2	2.1	2.0	2.2	731
6/7	三	三忠孝仁	★黃金柳葉魚x3(柳葉魚)	5.6	2.1	2.0	2.3	763	奶油雞茸螺旋麵 茄汁燒肉片	5.4	2.4	2.2	2.3	777	大滷湯餃x10 香烤雞腿	5.4	2.3	2.0	2.0	751
6/8	四	五忠孝仁	紅燒肉(豬腿肉丁)	5.3	2.5	2.0	2.3	772	◎★起司旗魚堡 (旗魚排)	5.2	2.4	2.3	2.2	761	茄汁牛肉麵	5.3	2.5	2.0	2.0	759
6/9	五	四愛信義	香油翅小腿x3(雞翅腿)	5.6	2.2	1.6	2.0	747	◎青醬火腿焗烤飯 ★唐揚鱈斑魚	5.4	2.2	2.6	2.5	781	紅燒牛肉麵	5.2	2.4	2.3	2.5	774
6/12	一	六愛信義	★◎椒鹽花枝排(花枝排)	5.3	2.5	2.0	2.3	772	燒烤雞腿堡 (雞腿排)	5.3	2.3	2.3	2.0	751	蔥燒牛肉麵	5.3	2.4	2.0	2.1	756
6/13	二	行政	匈牙利燒肉片(豬肉片)	5.3	2.5	2.0	2.3	772												
6/14	三	行政	茄汁絞肉通心粉 青蔥雞丁(雞骨腿丁+雞清肉丁)	5.6	2.3	2.0	2.3	778												
6/15	四	行政	醬燒豬排(豬肉排)	5.3	2.5	2.0	2.3	772												
6/16	五	行政	古早味滷肉飯 麻油翅腿x3(雞翅腿)	5.6	2.4	1.6	2.0	762												
6/17	六	行政	咖哩豬(豬腿肉丁)	5.3	2.5	2.0	2.3	772												
6/19	一	三愛信義	彩椒肉片(豬肉片)	5.3	2.5	2.0	2.3	772	◎白醬培根焗烤飯 月桂葉滷雞腿	5.1	2.4	2.2	2.1	747	清燉牛肉麵	5.2	2.2	2.1	2.2	741
6/20	二	三平、四和平	香烤鯛魚(鯛魚)	5.3	2.5	2.0	2.3	772	燒烤雞腿堡 (雞腿排)	5.3	2.0	2.1	2.3	737	南洋叻沙雞肉湯麵 柴魚燒肉片	5.1	2.3	2.3	2.3	751
6/21	三	三忠孝仁	端午肉粽 香油雞丁(雞骨腿丁+雞清肉丁)	5.5	2.3	2.1	2.3	774	紅醬雞茸焗烤飯 ◎起司豬排	5.5	2.1	2.3	2.3	764	清燉牛肉麵	5.4	2.5	2.3	2.4	791
6/22	四																			
6/23	五																			
6/26	一	行政	◎香酥虱目魚排(虱目魚排)	5.3	2.5	2.0	2.3	772												
6/27	二	行政	八角油翅腿x3(翅小腿)	5.5	2.5	2.0	2.3	786												
6/28	三	行政	蒜泥白肉(豬肉片)	5.3	2.5	2.0	2.3	772												
6/29	四	行政	番茄肉醬筆管麵 義大利香料燒雞(雞清肉丁+雞骨腿丁)	5.1	2.3	1.9	2.1	732												
6/30	五																			

豆製品、味噌、玉米皆為非基因改造

▲豬肉、牛肉原产地: 台灣▲

每餐附1份水果, 每日供應有機青菜搭配菇類, 彩椒等食材增加風味

★表示烹調方式為油炸 ◎表示為煎、肉類半成品