

日期	星期	主食	主菜	副菜一	蔬菜	湯品	附品
1	一	一. 白米飯 白米	二. 醬燒麵輪 麵輪+馬鈴薯+杏鮑菇	三. 海帶干絲* 海帶絲+干絲+紅椒	四. 時蔬	五. 四神湯 馬鈴薯+山藥+薏仁	水果x1
02	二	一. 胚芽飯* 白米+胚芽米	二. 菜脯燒素雞* 素雞+白蘿蔔+紅蘿蔔+菜脯	三. 鐵板銀芽 綠豆芽+木耳+紅椒	四. 時蔬	五. 味噌鮮菇湯* 高麗菜+豆腐+香菇	水果x1
03	三	一. DIY咖哩沙茶拌麵* 烏龍麵	二. 滷豆包x1* 豆包	一. 咖哩素沙茶* 豆干+馬鈴薯+紅蘿蔔	四. 時蔬	五. 菇菇湯 香菇+金針菇	芋泥包x1*
04	四	一. 白米飯 白米	二. 芋頭燒百頁* 百頁+大白菜+芋頭	三. 紅絲炒蛋* 蛋+紅蘿蔔+木耳	四. 時蔬	五. 黃金海芽湯 玉米粒+海帶芽	保久乳*
05	五	一. 紫米飯 白米+紫米	二. 照燒豆腸* 豆腸+毛豆仁+玉米粒	三. 脆炒白菜 大白菜+木耳	四. 時蔬	五. 榨菜筍絲湯 榨菜+脆筍絲	保久乳*
08	一	一. 白米飯 白米	二. 日式馬鈴薯麵腸 麵腸+馬鈴薯+紅蘿蔔	三. 木耳高麗 高麗菜+木耳	四. 時蔬	五. 海芽豆腐湯* 豆腐+海帶芽	保久乳*
09	二	一. 小米飯 白米+小米	二. 梅干油丁* 油豆腐+筍干+福菜	三. 菇菇炒蛋* 蛋+杏鮑菇+香菇+紅蘿蔔	四. 時蔬	五. 肉骨茶湯 大白菜+金針菇	水果x1
10	三	一. 番茄螺旋麵* 螺旋麵	二. 番茄螺旋麵配料* 豆干+番茄+蘑菇+三色豆	三. 鮮蔬炒筍* 筍片+豆干+香菇	四. 時蔬	五. 冬瓜珍珠 粉圓+冬瓜糖	什錦燒x1*
11	四	一. 白米飯 白米	二. 香滷花干* 花干	三. 紅絲四季 四季豆+紅蘿蔔	四. 時蔬	五. 薑絲結頭湯 結頭菜+枸杞+薑	水果x1
12	五	一. 糙米飯 白米+糙米	二. 泰式打拋豆干* 豆干+番茄+九層塔	三. 蔬菜豆腐煲* 豆腐+高麗菜+紅蘿蔔	四. 時蔬	五. 竹筍湯 竹筍+金針菇	保久乳*
15	一	一. 白米飯 白米	二. 瓜仔滷豆包* 豆包+香菇+脆瓜	三. 鮮菇白菜 大白菜+香菇	四. 時蔬	五. 味噌豆腐湯* 豆腐+海帶芽	保久乳*
16	二	一. 燕麥飯* 白米+燕麥	二. 泡菜年糕素肚* 素肚+大白菜+年糕+素泡菜	三. 玉米菜脯蛋* 蛋+玉米粒+菜脯	四. 時蔬	五. 綠豆薏仁湯 綠豆+洋薏仁	水果x1
17	三	一. DIY家常炸醬拌麵* 麵	二. 招牌滷味* 蛋+百頁+素甜不辣	三. 家常炸醬* 豆干+杏鮑菇+香菇	四. 時蔬	五. 薑絲冬瓜湯 冬瓜+薑	芝麻包x1*
18	四	一. 白米飯 白米	二. 鳳梨豆醬豆皮* 角螺+高麗菜+冬粉+紅蘿蔔	三. 鐵板油丁* 油豆腐+綠豆芽	四. 時蔬	五. 南瓜豆芽湯 南瓜+黃豆芽	水果x1
19	五	一. 玉米飯 白米+玉米粒	二. 招牌咖哩豆腸* 豆腸+馬鈴薯+紅蘿蔔	三. 和風拌菜* 綠豆芽+海帶芽+白芝麻	四. 時蔬	五. 日式蔬菜湯 高麗菜+白蘿蔔+紅蘿蔔+牛蒡	保久乳*
22	一	一. 白米飯 白米	二. 酸菜麵輪 麵輪+大白菜+酸菜	三. 時蔬油腐* 油豆腐+玉米筍+紅蘿蔔	四. 時蔬	五. 紫菜湯* 紫菜+薑	保久乳*
23	二	一. 小米飯 白米+小米	二. 蘿蔔百頁* 百頁+白蘿蔔+紅蘿蔔+香菇	三. 鮮炒豆薯 豆薯+玉米粒+金針菇	四. 時蔬	五. 高麗鮮菇湯 高麗菜+金針菇	水果x1
24	三	一. DIY奶香白醬拌飯 白米	二. 香滷豆包x1* 豆包	三. 奶香白醬拌料* 玉米粒+素火腿+紅蘿蔔	四. 時蔬	五. 羅宋湯 番茄+高麗菜+馬鈴薯	綜合堅果 x1*/ 履歷豆漿x1*
25	四	一. 白米飯 白米	二. 鮮炒素雞* 素雞+玉米粒+毛豆仁	三. 木耳炒蛋* 蛋+木耳+金針菇	四. 時蔬	五. 紅豆麥片湯* 紅豆+麥片	水果x1
26	五	一. 薏仁飯 白米+洋薏仁	二. 家常花干* 花干+綠豆芽	三. 豆皮高麗* 高麗菜+紅蘿蔔+豆皮	四. 時蔬	五. 蘿蔔玉米湯 白蘿蔔+玉米粒	保久乳*
30	二	一. 小米飯 白米+小米	二. 筍燜油丁* 油豆腐+竹筍+紅蘿蔔	三. 麻婆豆腐* 豆腐+杏鮑菇+毛豆仁	四. 時蔬	五. 金針鮮菇湯 金針+金針菇	水果x1

本公司全面使用「非基因改造」之豆製品及玉米 ◆表示3章1Q增加溯源水產品 ★表示炸物 ◎表示加工品 / 本菜單「未使用輻射污染食品」

*表示本菜色含有甲殼類、芒果、花生、牛(羊)奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、使用亞硫酸鹽類及以上各項其製品，不適合對其過敏體質者食用