

康橋國際學校林口校區 美食街112年5月菜單  
Restaurant Meun, May, 2023

日期 Date	5/29	5/30	5/31	6/1	6/2	
星期 Day	(一)	(二)	(三)	(四)	(五)	
早餐 Break-fast	中式	主餐	洋葱肉餅 Onion Pork Pie	刈包(花生粉+酸菜) Chinese Burger	皮蛋瘦肉粥 Pork Congee	★青花菜蘿蔔糕*2 Broccoli Radish Cake
		副食1	洋葱肉餅*3	刈包 花生粉 酸菜	白米 豬軟肉 皮蛋 蔥花	青花菜蘿蔔糕
		副食2	◎酥炸小酥肉 Deep-fried Pork	梅乾菜肉片 Braised Pork	◎△豬肉餡餅 Pork Pie	△◎卡咖啡排 Chicken Chop
		副食3	豬肉柳 九層塔	梅乾菜 豬肉片	豬肉餡餅*1	味拉雞排
		熱量	460大卡	520	520	650/720
	西式	主餐	黑麥蜂蜜麵包套餐	香蒜法國套餐	鱈魚沙拉吐司套餐	墨西哥捲餅套餐
		副食1	黑麥蜂蜜麵包 水牛城辣翅雞 Buffalo Drumette	香蒜法國切片 Baguette with Garlic Spread	丹麥吐司 Denmark Toast	墨西哥餅 Tortilla
		副食2	△◎地瓜薯條 Sweet Potato Fries	法國麵包切片*2 香蒜醬	雙色地瓜球 Sweet Potato Balls	起司片 Cheese Slice
		副食3	馬鈴薯蛋沙拉 Egg Salad	和風醬沙拉 Salad	焗烤雙花 Baked Broccoli and Cauliflower	美生菜、小黃瓜、苜蓿芽 Lettuce, Cucumber, Alfalfa
		飲品	優酪乳/檸檬紅茶 Yogurt/Lemon Tea	古早味冬瓜茶/洛神烏梅 White Gourd Drink/ Smoked Plum Juice	鮮奶茶/麥茶 Milk Tea/Barley Tea	可可拿瓶/低糖豆漿 Cocoa Milk/ Soy Milk
熱量	480大卡	530	712 / 650	650 / 720		
午餐 Lunch	套餐	味噌肉排套餐	豉汁蒸魚套餐	爆炒鹹豬肉套餐	椒麻雞腿套餐	滷肉飯套餐
	主餐	味噌肉排 Miso Pork Chop	六苜蓿豉汁蒸魚 Steamed Fish with Fermented Soy	爆炒鹹豬肉 Stir-fried salt pork	◎椒麻雞排 Thai Spicy Chicken	滷肉飯 Braised Pork Rice
	副主餐	豉油雞 Stir-fried Chicken with Sesame Oil	巴沙魚片 蒜豆豉	鹹豬肉片 豆干片 豬蹄椒 洋葱 紅辣椒	雞腿排	白米 五花肉丁 青菜
	副菜1	紅燒紫茄 Braised Egg Plants	古早味蒸蛋 Steamed Egg	白菜滷油麵 Cabbage Braised with Mung Bean Noodles	清炒筍筍 Stir-fried Bamboo Shoots	涼拌黃豆芽 Bean Sprouts Salad
	副菜2	蒜子紅蘿蔔 九層塔	雞蛋	冬粉 大白菜 黑木耳	竹筍 桂竹筍 青筍	薑豆芽 紅蘿蔔 辣椒
	湯品	蟹菜羹湯 Nostoc soup	冬瓜雞湯 White Gourd Soup	煎製苦瓜雞湯 Bitter Gourd and Pineapple Soup	傳統花生甜湯 Sweet Peanut Soup	胡瓜排骨湯 Cucumber and Ribs Soup
	水果	梨菜 豬肉絲 金針菇	冬瓜 雞翅丁 薑	苦瓜 雞翅丁 鹹鳳梨	花生 洋葱仁	大黃瓜 龍骨丁
	熱量	820大卡	780大卡	830大卡	735	860
	總食	◎酸辣海鮮粉套餐	雞白湯麵套餐	酸辣湯麵套餐	◎酸辣湯麵套餐	川味牛肉麵套餐
	主餐	寬冬粉 Mung Beans Noodles	日式拉麵 Ramen	白油麵 Noodles	水餃*10 Dumplings*10	冬粉 Mung Beans Noodles
主餐	☆★蝦子*2+花枝圈*2 Shrimp+Cuttlefish	叉燒風味雞腿 Chashu Style Drumstick	豬肉片 Pork Slices	豬肉絲 Shredded Pork	●川味牛肉 Beef	
副菜	△黃金魚蛋*2+香菜 Fish Ball +Coriander	玉米粒+筍乾+蔥花 Corn Kernel+Dried Bamboo+Scallion	飽麵*5 Wonton*5	板豆腐+蛋花+紅蘿蔔 Tofu+Egg+Carrot	紅蘿蔔+白蘿蔔+青蔥 Carrot+Radish	
小菜	☆日式醃蘿蔔 Japanese Radish	◎可樂餅 Croquette	小瓜炒煙絲雞頭皮 Stir-fried Pork Slices	凉拌海椒 Kelp Salad	凉拌小黃瓜 Cucumber Salad	
青菜	白蘿蔔 芝麻 樂魚露	可樂餅	豬頭皮 小黃瓜 洋葱 辣椒	海帶蝦 紅蘿蔔 薯條 Bamboo+Black Fungus+ Chinese	小黃瓜 辣椒 青蔥	
湯品	豆芽菜+洋葱九層塔 Bean sprouts+Onion+Basil	川燙綠花椰 Blanched Broccoli	豆芽菜+韭菜 Bean Sprouts+Chives	◎酸辣湯底(蝦魚) Hot and Sour Thick Broth	煎豆腐 Fried Tofu	
水果	泰式酸辣湯底	雞高湯 Chicken Soup	大骨高湯 Bone Soup	◎酸辣湯底(蝦魚) Hot and Sour Thick Broth	川味牛肉湯底 Sichuan Beef Soup	
熱量	820大卡	840大卡	725	715大卡	820大卡	
晚餐 Dinner	套餐	韓式辣味雞套餐	花生油豬腳套餐	日式唐揚雞套餐	京都排骨套餐	排骨蛋炒飯套餐
	主餐	五穀飯 Grain Rice	小米飯 Setaria Italica Rice	◎日式唐揚雞飯 Chicken Karaage Rice	糙米飯 Brown rice	肉絲蛋炒飯 Egg fried Rice
	主餐	◎韓式芝麻辣味雞 Korean Sesame Drumstick	花生油豬腳 Braised Pork Knuckle with Peanuts	◎日式唐揚雞飯 Chicken Karaage Rice	◎京都排骨 Peking-style Spareribs	
	副主餐	豬排飯 Sukiyaki Pork	豬肉角 豬腳丁 水浸花生 蔥花 辣椒	米 雞胸丁 白芝麻	豬肉角 豬軟骨丁 芝蔴	白米 豬肉絲 雞蛋 紅蘿蔔 蔥花
	副菜1	豬肉壽喜燒 Sukiyaki Pork	◎客家小炒 Hakka style stir fry	日式醬油蛋 Japanese Braied Egg	香菇蘿蔔嫩雞丁 Braised Chicken with Radishes	鐵路肉排 Pork Chop
	副菜2	豬肉片 大白菜 洋葱 紅蘿蔔	豆干絲 豬肉片 脆皮翅 芹菜	雞蛋	雞胸丁 白蘿蔔 香菇 紅蘿蔔	帶骨大排
	湯品	南瓜時蔬 roast pumpkin vegetable	香菇燻豆腐 Tofu and Tomato Stew	甜酸蘿蔔 Sweet and Sour Pickled Radish	珍菇高麗菜 Stir-fried Cabbage with Mushroom	豆芽拌豆干絲 Dried Tofu and Bean Sprouts
	水果	南瓜 地瓜 紅甜椒 美白蒜 鴻喜菇	雞高湯 Chicken Soup	白蘿蔔 紅蘿蔔	高麗菜 秀珍菇	黃豆芽 海帶絲 豆干絲 紅蘿蔔
	飲品	大醬豆腐湯 Korean Soy Paste Soup	紅豆紫米湯 Azuki Bean and Black Rice soup	◎味噌豆腐湯 Tofu Miso Soup	山藥排骨湯 Yam in Rib Soup	番茄豆腐蛋花湯 Tomato and Tofu Soup
	熱量	850大卡	810大卡	800大卡	815	885

△加工品 Processed Food  
◎油炸物 Fried Food  
☆表魚類 Fish  
★表殼海鮮 Shrimp and Shelled Seafood  
●表牛製品  
本校食材一律使用國產糖、未使用福射汚食品