

康橋國際學校林口校區 美食街餐廳108年2月菜單  
Restaurant Meun, February, 2019

		日期Date	2月11日	2月12日	2月13日	2月14日	2月15日
		星期Day	週一	週二	週三	週四	週五
早餐Break-fast	主餐			蔬菜鹹粥 Porridge with vegetable	黑胡椒鐵板麵 Fried noodle with black pepper	蘑菇義大利麵 Pasta with mushroom	麵線羹 Vermicelli
	副食1			漢堡 Hamburger	巧克力醬吐司(2片) Toast with chocolate sauce	玉米蛋餅 Chinese omelette with corn	法式燒餅 Clay oven roll
	副食2			◎△卡拉雞腿 Fried chicken	△檸檬雞柳條*3 Chicken in lemon flavor	△烤雞塊*3 Grilled chicken nugget	鐵板豬排 Pork
	副食3			小黃瓜+番茄 Cucumber+tomato			美生菜+番茄 Lettuce+tomato
	副食4			△烤薯餅*3 Grilled hash brown	美式炒蛋 Fried egg with cream	△培根炒花椰 Cauliflower with bacon	△烤薯條 French fries
	飲品			紅茶牛奶/豆漿 Milk tea/soy milk	紅茶/燕麥飲 Black tea/Oatmeal drink	優酪乳 Yogurt	米漿/可可牛奶 Peanut soy milk/Chocolate
	熱量			567	501	523	534
午餐Lunch	中式料理套餐	套餐	中式料理A	中式料理A	中式料理A	中式料理A	中式料理A
		主餐	薏仁飯 Pearl barley rice	紅藜飯 Quinoa rice	白飯 Rice	胚芽飯 Germ rice	糙米飯 Brown rice
		主菜1	◎台式炸豬排 Fried pork	紐澳良雞腿 Chicken	彩椒鴨肉 Duck with pepper	台式滷豬腿 Braised chicken	芝麻烤肋排*2 Grilled pork rib
		主菜2	檸檬雞丁 Chicken with lemon sauce	◎京都排骨 Sweet and sour rib	豆豉排骨 Steamed pork rib	薑絲炒肉絲 Pork with ginger	◎檸檬彩椒雞丁 Chicken with pepper and lemon
		副菜	芋香白菜 Cabbage with taro	雪菜百頁 Dried bean with preserved notherb mustar	腐乳高麗 Cabbage with femented bean curd	番茄炒蛋 Fried egg with tomato	金針黃瓜 Cucumber with mushroom
		副菜	有機蔬菜 Organic vegetable	有機蔬菜 Organic vegetable	有機蔬菜 Organic vegetable	有機蔬菜 Organic vegetable	有機蔬菜 Organic vegetable
		湯品	黃瓜排骨湯 Cucumber with pork soup	大酒湯 Lu mian	薏仁大骨湯 Pearl barley with pork soup	綠豆豆花湯 Green bean with soft tofu	味噌豆腐湯 Miso soup with tofu
		水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit
熱量	815	796	785	753	786		
午餐Lunch	中式料理套餐	套餐	中式料理B	中式料理B	中式料理B	中式料理B	中式料理B
		主餐	泡菜豬肉燴飯 Rice with kimchi pork	紅藜飯 Quinoa rice	刈包 Taiwanese hot pocket	胚芽飯 Germ rice	蔥爆羊肉燴飯 Rice with lamb
		主菜1	蜜汁烤雞翅*2 Chicken wing in honey sauce	△叉燒肉 Pork	控肉(酸菜+花生粉) Pork(pickled cabbage+peanut)	五味花枝(花枝圈+刻花魷魚) Squid	★◎椒鹽蝦*3 Shrimp
		主菜2		☆◎糖醋魚丁 Fish in sweet and sour sauce	黑胡椒雞翅*2 Chicken wing in black pepper	回鍋肉片 Twice cooked pork	
		副菜		雪菜百頁 Dried bean with preserved potherb mustar	蒜蓉米腸 Rice sausage	番茄炒蛋 Fried egg with tomato	
		副菜	雙色花椰菜 Cauliflower	有機蔬菜 Organic vegetable	有機蔬菜 Organic vegetable	有機蔬菜 Organic vegetable	有機蔬菜 Organic vegetable
		湯品	黃瓜排骨湯 Cucumber with pork soup	大酒湯 Lu mian	薏仁大骨湯 Pearl barley with pork soup	綠豆豆花湯 Green bean with soft tofu	味噌豆腐湯 Miso soup with tofu
		水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit
熱量	777	801	766	786	742		
午餐Lunch	異國料理套餐	異國A	德式香腸燻烤飯套餐	BBQ烤肋排套餐(新品)	葡國雞套餐	茄汁雞肉義大利麵套餐	日式親子丼套餐
		主餐	燻烤茄汁燻飯 Risotto with tomato sauce	香料飯 Spice rice	白飯 Rice	茄汁義大利麵 (洋蔥絲+彩椒絲+杏鮑菇) Pasta in tomato sauce	白飯 Rice
		主餐	△德式香腸 Sausage	美式BBQ烤肋排 BBQ pork rib	雞肉塊*5 Chicken	雞胸丁 Chicken	雞肉滑蛋 Chicken with egg
		小菜	花椰菜+彩椒+扁豆 Cauliflower+pepper+snap bean	沙沙番茄肉醬 Tomato salsa sauce	馬鈴薯+洋蔥+甜椒+水煮蛋(半個) Potato+onion+pepper+egg	花椰菜+玉米筍 Cauliflower+baby corn	紅蘿蔔+白蘿蔔+玉米筍+花椰菜 Carrot+radish+baby corn+Cauliflower
		小菜	△原味薯球*3 Tater tot	彩椒青花菜 Cauliflower and pepper	綠茶凍 Green tea jelly	布丁 Pudding	紅豆小湯圓 Red bean soup with tangyuan
		青菜	水果 Fruit	烤魷薯條 French fries	水果 Fruit		水果 Fruit
		熱量	701	785	685	695	679
午餐Lunch	異國料理套餐	異國B	法式白酒燻雞義大利麵套餐	紅酒燻肉套餐	泰式海鮮燻飯	南瓜海鮮塔套餐	日式咖哩豬排飯套餐
		主餐	白酒奶油義大利麵 Pasta in cream sauce	白飯 Rice	白飯 Rice	香料飯 Spice rice	咖哩飯(紅蘿蔔+馬鈴薯) Curry rice
		主餐	雞肉塊(洋蔥+培根+蘑菇) Chicken	紅酒燻肉(馬鈴薯+紅椒+青椒+西芹+紅蘿蔔+洋蔥) Stew pork in red wine	★綜合海鮮 (蝦子*2+刻花魷魚*2+蛤蜊*2) Mix seafood	★南瓜海鮮 (白蝦*1+花枝*1+淡菜*1) Pumpkin with seafood	◎日式炸豬排 Fried pork
		小菜	花椰菜 Cauliflower	花椰菜 Cauliflower	彩椒+番茄丁+洋蔥+高麗菜 Pepper+tomato+onion+cabbage	綜合蔬菜(青花菜+彩椒+杏鮑菇) Mix vegetable	花椰菜+玉米筍 Cauliflower+baby corn
		小菜	鹹塔 Quiche	△烤薯條 French fries	紅豆紫米湯 Red bean soup with purple rice	培根烤奶油金針菇*2 Mushroom with bacon	綠茶凍 Green tea jelly
		青菜	水果 Fruit		水果 Fruit		水果 Fruit
		熱量	699	685	674	638	750

午餐 Lunch	麵食料理	麵食A	清燉牛肉麵套餐(新品)	客家鹹菜鴨套餐	 酸辣湯麵套餐	泰式豬肉米線套餐	韓式年糕餃子湯套餐
		主食	拉麵 Ramen	冬粉 Glass noodle	白麵 Rich	米線 Rice noodle	餃子*8 Dumpling
		主菜	牛腩肉 Beef	鹹菜鴨肉 Duck with salted vegetable	滷排骨 Braised pork	豬肉片 Pork	◎韓式炸雞 Fried chicken in Korean style
		小菜	白蘿蔔+紅蘿蔔+青江菜 Carrot+radish+vegetable	綠豆芽+韭菜段+白蘿蔔+有機蔬菜 Soybean sprout+celery+radish+organics vegetable		△貢丸+油豆腐+豆芽菜+白蘿蔔 Pork ball+dried bean+bean sprout+radish	△年糕+大白菜+香菇+蛋絲+海苔 Rice cake+cabbage+mushroom+egg+seaweed
		小菜	滷豆干+海帶 Dried bean+seaweed	紅茶凍 Black tea jelly		◎泰式酥炸綜合菇 Fried mushroom in Thai style	有機蔬菜 Organic vegetable
		青菜	水果 Fruit		水果 Fruit		水果 Fruit
		湯品	清燉湯 Vegetable soup	客家冬菜湯 Soup in salted vegetable	酸辣湯 Sour and spicv soup	泰式大骨湯 Thai soup	大骨清湯 Pork bone soup
		熱量	685	635	674	690	654
午餐 Lunch	麵食料理	麵食B	藥燉排骨麵套餐	鮮魚芋頭米粉湯	什錦炒飯條	京醬肉絲拌麵套餐	 韓式豬肉炒碼麵套餐
		主食	白麵 Noodle	粗米粉 Rice noodle	飯條 (豆芽菜+高麗菜+香菇+紅蘿蔔) Fried rice noodle with mix vegetable	白麵 Noodle	寬麵 Noodle
		主菜	排骨丁+肉角 Pork	☆◎炸魚片 Fried fish	◎香酥雞腿 Fried chicken	京醬肉絲 Shredded pork with sweet bean paste	豬五花 Pork
		小菜	香菇+高麗菜+有機蔬菜+金針菇 Mushroom+Cabbage+organic vegetable	芋頭+大白菜+香菇+金針菇 Taro+cabbage+mushroom	凉拌小黃瓜素雞 Cucumber and vegetarian chicken	紅蘿蔔絲+小黃瓜絲+蛋絲+蔥絲 Carrot+cucumber+egg+green onion	大白菜+豆芽菜+韭菜+洋蔥+杏鮑菇 Cabbage+Bean sprout+celery+onion+mushroom
		小菜	滷豆干+海帶 Dried bean+seaweed	紅茶凍 Black tea jelly		布丁 Pudding	韓式海帶芽湯 Seaweed soup in korean style
		青菜	水果 Fruit		水果 Fruit		水果 Fruit
		湯品	藥膳湯 Herbal soup	大骨湯 Pork bone soup			
		熱量	689	674	667	695	647
午餐 Lunch	輕食套餐	套餐	輕食A餐	輕食A餐	輕食A餐	輕食A餐	輕食A餐
		主食	南洋咖哩雞排飯 Curry Chicken Rice	奶油雞肉螺旋麵 Creamy Chicken Pasta	蒜香青醬雞肉貝殼麵 Conchiglie With Garlic Chicken In Pesto Sauce	咖哩牛肉焗飯 Gratin Pesto Curry Beef Rice	番茄肉醬義大利麵 Tomato Meat Pasta
		副食	葡萄瑞士捲 Grape Swiss Roll	水晶蛋糕 Crystal Cake	法式蘋果派 French Apple Pie	奶油餐包 Butter Bun	藍莓瑞士捲 Blueberry Swiss Roll
		飲料	100% 柳橙汁 Orange juice	100% 蘋果汁 Apple Juice	可爾必思 Calpis	原味優酪乳 Buttermilk	仙草茶 Herbal Tea
		水果	季節水果 Fruit		季節水果 Fruit		季節水果 Fruit
		熱量	750	680	700	680	700
		套餐	輕食B餐	輕食B餐	輕食B餐	輕食B餐	輕食B餐
		主食	雙色起司野菇披薩 Double Cheese Mushroom Pizza	辛辣勁辣雞腿堡 Spicy Crispy Chicken Leg Hamburger	煙燻牛肉可頌堡 Beef Croissant	總匯三明治 Club Sandwich	蘑菇雞肉拖鞋 Mushroom Chicken Ciabatta Pizza
		副食	可可葡萄餐包 Cocoa Grape Bun	巧克力海綿蛋糕 Chocolate Sponge Cake	奶油糖霜吐司 Cream icing toast	黑糖麻糬餐包 Brown Sugar Mochi Bun	菠蘿餐包 Pineapple Bun
		飲料	100% 柳橙汁 Orange juice	100% 蘋果汁 Apple Juice	可爾必思 Calpis	原味優酪乳 Buttermilk	糙米漿 Rice & Peanut Milk
水果	季節水果 Fruit		季節水果 Fruit		季節水果 Fruit		
熱量	740	720	690	690	700		
晚餐 Dinner	Dinner	主食	菠蘿炒飯 Fried rice with pineapple	紫米飯 Purple rice	白麵(宜蘭西魯肉湯) Noodle	鹹冬瓜滷肉燥飯 Rice with minced pork sauce with white gourd	
		主菜1	蒜味烤雞腿 Grilled chicken	麻油薑絲炒羊肉 Lamb with ginger	豬肉片 Pork	☆紅燒鯛魚排(一塊) Fish	
		主菜2	△港式叉燒 Pork	宮保雞丁 Kung Pao Chicken	大白菜+香菇+筍絲+金針菇 Cabbage+mushroom+bamboo shot+mushroom	紅絲高麗 Cabbage with carrot	
		副菜	豆干炒芹菜 Dried bean with celery	家常豆腐 Tofu		滷蛋 Egg	
		副菜	金針高麗 Cabbage with mushroom	香菇高麗	茶凍 Jelly		
		湯品	紅棗銀耳湯 Jujube soup with fungus	芹香蘿蔔湯 Radish with celery soup	羹湯 Thick soup	紅豆芋圓湯 Red bean soup with taro ball	
		水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	
		熱量	758	741	685	775	