

康橋國際學校林口校區 美食街112年7月菜單
Restaurant Menu, July, 2023

| 日期 Date | | 7/10 | 7/11 | 7/12 | 7/13 | 7/14 |
|------------------|-------|--|---|--|---|--|
| 星期 Day | | (一) | (二) | (三) | (四) | (五) |
| 早餐 Break-fast | 中式 | | 磨菇醬鐵板麵+ 荷包蛋 奶茶 | 麥香雞堡 豆漿 | 肉蛋里肌吐司 可可 | 果醬湯種 熱狗1條 雞塊2塊 小薯 紅茶 |
| | 主食 | | | | | |
| | 副食1 | | | | | |
| | 副食2 | | | | | |
| | 副食3 | | | | | |
| 午餐 Lunch | 套餐 | 紅燒豬腳套餐 | 避風塘魚丁套餐 | 孜然牛肉套餐 | 糖醋雞丁套餐 | 高麗肉絲炒飯套餐 |
| | 主食 | 糙米飯 Brown Rice | 白飯 Rice | 五穀飯 Grain rice | 白飯 Rice | 高麗肉絲炒飯 Cabbage and Shredded Pork Fried Rice |
| | 主菜 | 紅燒豬腳 Braised Pork Knuckles | ☆◎避風塘魚丁 Deep-fried Fish Dices | ●孜然黃瓜炒牛肉 Braised Beef with Cucumber | ◎糖醋雞丁 Sweet and Sour Diced Chicken | |
| | | 豬腳丁 豬肉角 | 水鯊魚丁 蒜酥豆酥 | 牛肉片 小黃瓜 洋葱蔥 | 雞胸丁 地瓜 紅椒 鳳梨片 | 白米 高麗菜 豬肉絲 紅蘿蔔 |
| | 副主菜 | 洋芋燉雞 Chicken Potato Stew | 杏鮑菇炒肉片 Stir-fried King Oyster Mushrooms and Pork Slices | 彩蔬雞丁 Stir-fried Diced Chicken and Bell Peppers | ☆★沙茶炒魷魚(含芝麻) Stir-fried Shacha Squid (contain Sesame) | ◎鐵路肉排 Pork Chop |
| | | 雞胸丁 馬鈴薯 紅蘿蔔 | 豬肉片 杏鮑菇 九層塔 紅辣椒 | 雞胸丁 豆薯 紅椒 黃椒 | 魷魚翅 青椒 芹菜 沙茶醬 | 帶骨大排 |
| | 副菜1 | 清炒雙筍 Stir-fried Bamboo Shoots | 海結燒豆腐 Braised Kelp Sprouts and Tofu | 塔香茄子 Stir-fried Eggplant with Basil | 珍菇高麗菜 Stir-fried Cabbage and Mushrooms | 寧式黃豆芽 Shanghai Bean Sprouts |
| | 副菜2 | 竹筍 桂竹筍 紅辣椒 青蔥 履歷青菜 Fresh Vegetable | 板豆腐 海帶結 有機青菜 Organic Vegetable | 茄子 九層塔 履歷青菜 Fresh Vegetable | 高麗菜 秀珍菇 有機青菜 Organic Vegetable | 黃豆芽 豆包絲 紅蘿蔔 履歷青菜 Fresh Vegetable |
| | 湯品 | 什錦蛋花湯 Assorted Egg Drop Soup | 番茄金針菇湯 Tomato and Enoki Mushroom Soup | 寶豆芽肉絲湯 Bean Sprouts and Shredded Pork Soup | QQ圓甜湯 QQ Yuan Sweet Soup | 玉米海根湯 Corn and Kelp Sprouts Soup |
| | 水果 | 雞蛋 洋葱 高麗菜 | 番茄 金針菇 青蔥 | 黃豆芽 豬肉絲 | QQ脆圓 花豆 | 玉米 海根 龍骨丁 |
| 熱量 | 725.4 | 780 | 750 | 750 | 850 | |
| 晚餐 Dinner | 套餐 | 燒肉便當 | 滷雞腿便當 | 控肉便當 | 炸雞腿便當 | |

△表加工品 Processed Food

△表加工品 Processed Food

◎表油炸物 Deep-fried Food

☆表魚類 Fish

★表帶殼海鮮 Shrimp and Shelled Seafood

●表牛羊製品

本校食材一律使用國產豬、未使用輻射污染食品

沙茶醬含芝麻，不含花生成分