

康橋國際學校林口校區 美食街112年11月菜單
Restaurant Meun, November, 2023

日期 Date	11/27	11/28	11/29	11/30	12/1	
星期 Day	(一)	(二)	(三)	(四)	(五)	
早餐 Breakfast	主餐	刈包(花生粉+酸菜) Gua Bao (Peanut Powder+Preserved Vegetables)	★芋頭糕 Taro Cake	皮蛋瘦肉粥 Pork Congee with Preserved Egg	蘑菇醬鐵板麵 Teppanyaki Noodles with Mushroom Sauce	
	副餐1	梅乾菜肉片 Braised Pork Slices and Preserved Vegetables	芋頭糕 Deep-fried Pork	白米 豬絞肉 皮蛋 蔥花 Pork Pie	黃油麵 豬絞肉 蘑菇 洋蔥 Chicken Chop	
	副餐2	荷包蛋 Sunny-side-up	滑蛋大頭菜 Stir-fried Kohlrabi and Scrambled Eggs	茶葉蛋+海帶串 Tea Egg+Kelp	明谷雞排 地瓜烘蛋 Frittata with Sweet Potato	
	副餐3	雞蛋 Fresh Vegetable	結頭菜 雞蛋 紅蘿蔔 Fresh Vegetable	雞蛋+海帶串 Fresh Vegetable	雞蛋 地瓜 Fresh Vegetable	
	熱量	460	712	520	580.0	
	主餐	巧克力厚片套餐 Thick Toast with Chocolate Spread	香蕉法國套餐 Banquette with Garlic Spread	鱈魚沙拉吐司套餐 Tuna Salad	墨西哥捲餅套餐 Tortilla	
	副餐1	厚片土司半片 巧克力抹醬 ◎△味拉雞排 Chicken Chop	法國麵包切片*1 香蒜醬 Smoked Chicken with Vegetables	丹麥吐司*1 ☆鱈魚沙拉 Tuna Salad	墨西哥餅 墨西哥炒豬柳 Stir-fried Mexican Pork Tenderloin	
	副餐2	雞蛋 馬鈴薯 起司 Scrambled Eggs with Potato and Cheese	煙燻雞肉片 雞肉絲 小黃瓜 洋蔥 Corn with Butter and Spices	豬魚 馬鈴薯 雞蛋 洋蔥 玉米 Sweet Potato Balls	起司片 Cheese Slices	
	副餐3	水果沙拉 Fruit 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	美生菜 苜蓿芽 兩種季節水果 可爾必思/蜂蜜薑汁奶茶 Calpis/Ginger Milk Tea with Honey	美生菜 葡萄乾 豌豆苗 古早味冬瓜茶/鮮奶 White Gourd Tea/ Milk	檸檬紅茶/麥茶 Lemon Black Tea/Barley Tea	可可拿鐵/低糖豆漿 Cocoa Milk/ Low Sugar Soybean Milk	
熱量	480	530	650	600		
午餐 Lunch	套餐	鐵豬豬排套餐	蒜蓉鮮蝦套餐	豆瓣高麗肉片套餐	安東燉雞套餐	滷肉飯套餐
	主餐	糙米飯 Brown Rice	白飯 Rice	五穀飯 Grain Rice	白飯 Rice	滷肉飯 Braised Pork Rice
	主菜	鐵豬豬排 Pork Chop	★蒜蓉鮮蝦 Garlic Shrimps	豆瓣高麗肉片 Stir-fried Pork Slices and Cabbage with Fermented Soybean Sauce	安東燉雞 Andong Braised Chicken	白米 豬肉角 五花肉 丁香菜
	副主菜	馬鈴薯燒雞 Braised Chicken and Potato	鮮蝦*3 蒜頭 Stir-fried Pork Slices and Golden Kimchi	豬肉片 高麗菜 秀珍菇 紅蘿蔔 ☆雞肉燒前煮 Chicken Chikuzen-ni	雞胸丁 馬鈴薯 紅蘿蔔 寬粉 ☆杏鮑菇炒花枝 Stir-fried Cuttlefish with King Oyster Mushrooms	綜合滷味 Braised Dishes
	副菜1	芹香炒豆干 Stir-fried Dried Tofu with Celery	古早味蒸蛋 Steamed Eggs	木耳白菜 Stir-fried Chinese Cabbage with Black Fungus	蒜蓉菜豆 Stir-fried Legumes with Garlic	蒜蓉涼拌茄子 Garlic Eggplant Salad
	副菜2	白豆干 芹菜 青椒 木耳 紅蘿蔔 Fresh Vegetable	雞蛋 有機青菜 Organic Vegetable	大白菜 黑木耳 Fresh Vegetable	菜豆 蒜酥 有機青菜 Organic Vegetable	茄子 辣椒 蒜頭 Fresh Vegetable
	湯品	製菜羹湯 Lone Thread Moss Thick Soup	冬瓜排骨湯 White Gourd and Pork Ribs Soup	大油湯 Assorted Vegetables Soup	傳統花生甜湯 Sweet Peanut Soup	胡瓜排骨湯 Cucumber and Pork Ribs Soup
	水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit
	熱量	820	780	830	735	860
	麵食	味噴海鮮烏龍麵套餐	蘿蔔玉米雞湯麵套餐	越南河粉套餐	榨菜肉絲麵套餐	川味牛肉麵套餐
主餐	烏龍麵 Udon	陽春麵 Plain Noodles	板條 Rice Noodles	白麵 Noodles	冬粉 Mung Bean Noodles	
主菜	★鮮蝦(20G)*2 Shrimps	五香油雞腿 Braised Spicy Chicken Drumstick	越式豬肉片 Pork Slices	榨菜炒肉絲 Stir-fried Shredded Pork with Preserved Vegetables	●川味牛肉 Beef	
副菜	☆巴沙魚片(50G)+魚板 Basa Fish Fillet+ Fish Cake	白蘿蔔+玉米 Radish+Corn	洋蔥+貢丸 Onion + Meat Ball	餛飩*5 Wonton	紅蘿蔔+白蘿蔔+青蔥 Carrot+Radish+Scallion	
小菜	☆日式醃蘿蔔 Japanese Preserved Radish	◎五味香酥豆腐 Deep-fried Spicy Tofu	◎春捲 Spring Rolls	青蔥炒煙燻豬頭皮 Stir-fried Smoked Pork Seal and	涼拌小黃瓜 Cucumber Salad	
青菜	白蘿蔔 芝麻 紫魚露 綠花椰+香菇 Broccoli+ Mushroom	板豆腐 香菜 薑 Fresh Vegetable	春捲 Bean Sprouts+Basil	豬頭皮 小黃瓜 洋蔥 辣椒 Fresh Vegetable	小黃瓜 辣椒 青蔥 Fresh Vegetable	
湯品	☆味噌湯底(柴魚) Miso Soup (Bonito)	雞高湯 Chicken Broth	塔香湯 Basil Soup	豬骨湯底 Pork Bone Soup	川味牛肉湯底 Sichuan Beef Soup	
水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	
熱量	715	845	780	720	820	
晚餐 Dinner	套餐	韓式臘排套餐	花生油豬腳套餐	日式唐揚炸雞套餐	京都排骨套餐	排骨蛋炒飯套餐
	主餐	五穀飯 Grain Rice	小米飯 Millet Rice	◎日式唐揚炸雞 Chicken Karaage Rice	糙米飯 Brown rice	肉絲蛋炒飯 Fried Rice with Shredded Pork and Egg
	主菜	◎韓式芝麻腿排 Korean Sesame Drumstick	花生油豬腳 Braised Pork Knuckles with Peanuts	米 雞胸丁 白芝麻 Stir-fried Diced Chicken with Radish and Carrot	◎京都排骨 Pork Ribs	白米 豬肉絲 雞蛋 紅蘿蔔 蔥花
	副主菜	雞腿排 白芝麻 豬肉壽喜燒 Sukiyaki Pork	豬肉角 豬腳丁 水煮花生 蔥花 辣椒 ☆客家小炒 Hakka Stir-fry	日式醬油蛋 Japanese Braised Egg	雞胸丁 蘿蔔 芥末 Braised Diced Chicken with Radish and Carrot	◎古早味炸豬排 Deep-fried Pork Chop
	副菜1	豬肉片 大白菜 洋蔥 紅蘿蔔 Roasted Pumpkin and Vegetables	豆干 豬肉片 魷魚 芹菜 番茄炒蛋 Scrambled Eggs with Tomato	雞蛋 Sweet and Sour Preserved Radish and Carrot	豬胸丁 白蘿蔔 紅蘿蔔 Stir-fried Cabbage with Mushrooms	涼拌雙絲 Dried Tofu and Kelp Strips
	副菜2	南瓜 地瓜 紅甜椒 美白菇 鴻喜菇 Fresh Vegetable	鮮蘑菇 Fresh Vegetable	白蘿蔔 紅蘿蔔 Blanched Vegetable	高麗菜 秀珍菇 Fresh Vegetable	海帶絲 豆干絲 紅蘿蔔 Fresh Vegetable
	水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit
	湯品	大醬豆腐湯 Korean Soybean Paste Tofu Soup	芋頭紫米湯 Taro and Black Rice Soup	☆味噌豆腐湯 Tofu Miso Soup	山藥排骨湯 Yam and Pork Ribs Soup	青菜豆腐湯 Vegetable and Tofu Soup
	熱量	850	810	800	815	880

△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
●表牛羊肉品
本校食材一律使用國產豬、未使用輻射污染食品