全盛美食114年12月菜單

观又国



★菜單中含有蟹、蝦、牛奶、蛋、芒果、花生、堅果類、芝麻、含麩質穀物、大豆、魚類等,不適合過敏體質者食用★ ◎公司地址:新北市樹林區保安街三段1巷1號 電話:02-26884900 ◎營養師:許金鳳.陳雅婷.劉雅菁.藍雯琪.呂湘鈴.林湘庭

		★本公司豬肉及其製品	3全面使用國產肉、全面使用	非基改玉米及豆製品,請大	家安心食用★ ★本公司	未使用	輻射污染食品,請大家安	心食	₩			2
日期	星期	主食	主菜	Ē	河 菜		湯品	附餐	全穀類	豆魚 蛋肉 類	a脂 蔬 類 其	菜 熱量
1	100	海普香螺節 [獨享包] 🔎	旋風熔雞腿 雞腿(S)-垮(X1)	哨子豆腐 豆腐.絞肉(S).蔥-煮	櫻花蝦甘藍 高麗菜(Q).木耳(Q).櫻花蝦-炒	履歷	竹筍排骨湯 竹筍(O).排骨(S)					2 8 . 2 2 8
2	11 ×	白飯	解炸魚條 魚條(Q)-炸(X2)	南洋咖哩豬 豬肉(S).馬鈴薯(Q).咖哩-煮	雞茸銀芽 ^{豆芽菜(O),雞肉(S),時蔬(O)-炒}	有機	菜頭湯			-3	2 2	2 8 . 2 2 3
3	The III and	慧仁飯 _{自米洋薏仁}	音草滷雞椰 雞排(S).義大利香料-滷(X1)	化機花複乳+ 脆皮雞柳條 #核丸(S)(X1),雞柳條(S)(X1)-烤	針菇海根 海帶根金針菇(Q)-炒	季節青菜	番麥蛋花湯 玉米(Q).雞蛋(追溯)		6 . 3	2	2 2 6 3	2 8 . 1 8 8
4	四蔬食	掲烤青蟹 筆管類 ^{筆管類時蔬(Q)乳酪絲}	茄汁凍豆腐 _{凍豆腐.蕃茄(Q)-煮}	田園菜脯蛋	彩繪花椰菜	有機	金瓜雞茸湯	豆奶	6 . 2	2 . 8	2 2 7	2 8 8 2 6
5	五	白飯	蠔醬菇菇雞 雞肉(S).鮮菇(Q)-煮	玉	黑耳扁蒲	有機	红豆包〇粉園 紅豆(TAP).包心粉圓		6 . 4	2 . 8	2 2	2 8 3 2 5
8	_	玉米飯	三杯肉片 豬肉(S).杏鮑菇(Q).九層塔-炸	五香油豆腐 油豆腐.毛豆仁(TAP)-滷	麻油高麗 高麗菜(Q).鮮菇(Q).枸杞-煮	履歷	凝心草 綠豆.QQ.仙草汁		6 . 3	2 . 8		2 8 2 8
9	-	白飯	辣汁烤雞眼 ^{雞腿(S)-烤(X1)}	塔香寬粉煲 ^{寛冬粉.洋蔥(Q).九層塔-煮}	豬肉燉冬瓜 冬瓜(Q),豬肉(S)-燉	有機	味噌蛋花湯 海帶芽,雞蛋(追溯),味噌		6 . 4		2 2	2 8 . 2 3 5
10	Ш	海苔 豬肉拉麵	滷里肌豬排	豬肉鍋貼 🤚	脆炒竹筍	季節	養生雞湯	100	6 . 4	2 . 7	2 2 7 3	2 8 . 3
11	四	拉麵豬肉(S).海苔.玉米(Q)	豬排(S)-滷(X1) 鹽酥鱼丁	^{鍋貼(S)-蒸(X2)} 焗族卡菲燒雞	竹筍(Q).紅蘿蔔(TAP)-炒 白菜滷	有機	時蔬(Q),雞骨(S) 鮮瓜金菇湯		6	2	. .	2 8
12	五	造米 飯	魚肉(Q)-炸(X3) 酸菜白肉	羅肉(S).洋芋(Q).卡菲醬乳酪絲-煮 綜合滷味拼盤	大白菜(Q).木耳(Q)-煮 海帶干絲	有機	#瓜(Q).金針菇(Q) 黃花鮮蔬湯		6 . 4	2	2 2	3 0 2 8 . 2 2 3
15	_	<u>自米.機米</u> 惹仁飯 自米洋薏仁	豬肉(S).酸白菜-煮 炸豬肉酥 豬肉(S)-炸(X3)	白蘿蔔(Q).貢丸(S).豬血糕(S)-滷 甘醇花瓜雞 雞肉(S).時蔬(Q).花瓜-嫩	海帶.豆干絲-炒 清炒時瓜 時瓜(Q).木耳(Q)-炒	履歷	時蔬(Q).金針 羅宋湯 時蔬(Q).蕃茄(Q).玉米(Q)		6 . 3	2	2 2	2 8 . 1 2 6
16	_	白飯	蜜汁翅小腿 ^{翅小腿(S)-燒(X2)}	客家豬肉小炒 豆干.豬肉(S).蔥-炒	蒜香高麗菜 高麗菜(Q).紅蘿蔔(TAP).蒜-炒	有機	山藥排骨湯		6 . 4	+	2 2	2 8 . 3 2 5
17	Ш	主廚 雞粒炒飯 自米雞肉(S)、毛豆仁(TAP)	照 / 堯 / 邊 · 恭 # # # # # # # # # # # # # # # # # #	黑金流沙包 ^{芝麻包(S)-蒸(X1)}	沙茶藻唇片	季節	時瓜雞湯 _{時瓜(Q),雞骨(S)}		6 . 3	2 . 7		2 8 . 2 3 3
18	四	燕麥飯 _{白米燕麥}	鹽 酥 维 雞肉(S)-炸(X3)	鹹香豆豉肉燥	木耳大頭菜 結頭菜(Q).木耳(Q)-炒	有機	酸辣湯 豆腐.筍簽.雞蛋(追溯)		6 . 3		. .	2 8 . 2 2 8
19	五	白飯	域 烤蒲燒魚 ^{蒲燒魚(Q)-烤(X1)}	金黃南瓜蛋	芝麻四季豆	有機	紅豆湯園 紅豆(TAP).湯圓				2 2	2 8 . 3 3 0
22	_	海普香袋飯 [獨享包]	脆皮雞翅 ^{雞翅(S)-炸(X1)}	螞蟻上樹 冬粉.高麗菜(Q).豬肉(S)-炒	毛豆筍片 竹筍(Q).毛豆仁(TAP)-炒	履歷	味噌湯				. .	2 8 . 2 2 3
23	=	白飯	燒烤醬豬肉	豆薯炒蛋 雞蛋(追溯).豆薯(Q)-炒	紅片青花 青花菜(S).紅蘿蔔(TAP)-炒	有機	蘿蔔雞骨湯 ^{蘿蔔(Q),雞骨(S)}				2 2	2 8 . 4 2 2
24	Ξ	→青醤豬隊	1義麵+香草烤	雞腿+炸物拼	盤+彩繪鮮瓜+李	季節	青菜+玉米濃湯		6	2 . 8	. .	2 8 . 2 2 8
25	四	義大利麵.洋蔥(Q).豬肉(S).青醬	雞腿(S).義大利香料-烤(X1)	雞塊(S)(X2).可樂餅(S)(X1)-炸★★★行憲紀念日		**	洋芋(Q).玉米(Q).雞蛋(追溯)		A			2
26	五	白飯	* 宇 西昔 ふぎ ‡非 豬排(S).洋蔥(O).糖醋醬-滷(X1)	乳酪什錦尾星 雞蛋(追溯).玉米(Q),乳酪粉-烤	砂鍋白菜肉片 大白菜(Q).豬肉(S).時蔬(Q)-燒	有機	銀耳桂圆湯	7		. /		2 8 . 5 3 1
29	_	玉米飯 _{自米.玉米(Q)}	滋補麻油肉片	蒜味大溪干 大溪豆干.紅蘿蔔(TAP).蒜-滷	蒟蒻時瓜 時瓜(Q).蒟蒻-炒	履歷	豆薯蛋花湯豆薯(Q),雞蛋(追溯)	7	6	2	2 2	2 8 . 2 3 3
30	- IF	白飯	義式香草雞 雞肉(S).洋菇.義大利香料-燒	洋蔥炒蛋 雞蛋(追溯).洋蔥(Q)-炒	鮮菇結頭菜 結頭菜(Q).鮮菇(Q)-炒	有機	脆筍肉絲湯 脆筍豬肉(S)		6	2	2 2	2 8 2 3 6
31	Ξ	短蔥 雞肉蓋飯	第四部	新香糖子豆 丁		季節青菜	金針雞湯	ĝ.	6	2	2 2	2 8 . 3
		白米.雞肉(S).紅蔥末	豬排(S)-滷(X1)	獅子頭(S).筍-燒(X1)	海茸.九層塔-燒		金針.雞骨(S)					1