

久翔 106年8.9月晚餐菜單 能仁家商

地址：新北市樹林區武林街16-1號 服務電話：02-86753071 HACCP優良廠商 ISO 22000 雙重認證 營養師：毛韻晴(營養字第6543號) 陳昱瑄(營養字第8359號) 產品責任險：明台0855第04PDT00081

日期	星期	主食	主菜	主菜2	副菜1	副菜2	副菜3	湯品	備註	金魚標	魚類	蔬類	油類	油類
8/30	三	白飯	炸香酥魚排 <small>魚排+炸 每人一個</small>	風味滷蛋*1 <small>雞蛋-滷</small>	玉米濃湯 煨豆腐 <small>豆腐+玉米+雞蛋+蔥花-煮</small>	花生海結 <small>海帶結+花生-滷</small>	蔬菜	薑絲冬瓜湯		6.3	2.5	2.6	2.4	802
8/31	四	沙茶肉絲炒飯	烤脆皮雞腿 <small>雞腿-烤 每人一個</small>	油腐燒肉 <small>豬肉+油豆腐+時蔬-煮</small>	彩繪鮑菇 <small>彩椒+鮑菇-炒</small>	紅蔥敏豆 <small>敏豆+時蔬+紅蔥頭-炒</small>	蔬菜	紅豆芋圓		6.5	2.5	2.5	2.5	815
9/1	五	燕麥飯	炸雞翅 <small>雞翅-炸</small>	馬鈴薯燉雞 <small>雞肉+馬鈴薯+時蔬-煮</small>	烤地瓜薯條 <small>地瓜薯條-烤</small>	木須炒蛋 <small>雞蛋+木耳+時蔬-炒</small>	蔬菜	麵線羹		6.6	2.4	2.3	2.4	808
4	一	白飯	醬燒豬排 <small>豬排-燻 每人一個</small>	蔥油燉雞 <small>雞肉+蔥-煮</small>	炸洋蔥圈*2 <small>冬粉+時蔬+豬肉+蕃茄-炒</small>	打拋冬粉 <small>冬粉+時蔬+豬肉+蕃茄-炒</small>	蔬菜	肉骨茶湯		6.2	2.7	2.4	2.3	800
5	二	蕃茄肉醬義大利麵	泰式酸甜雞 <small>雞肉+泰式酸甜醬+時蔬-燻</small>	孜然烤肉串*1 <small>豬肉串+孜然粉-烤</small>	肉絲炒薯條 <small>馬鈴薯+豬肉+時蔬-炒</small>	碧綠花椰 <small>花椰菜+紅蘿蔔-炒</small>	蔬菜	綠豆地瓜湯		6.4	2.5	2.3	2.4	801
6	三	糙米飯	叉燒肉 <small>豬肉-烤</small>	香干鵝蛋 <small>豆干+鵝蛋+碎瓜-煮</small>	迷迭香蒸瓜 <small>南瓜+迷迭香-蒸</small>	什錦炒菇 <small>鮮菇+筍+時蔬-炒</small>	蔬菜	竹筍雞湯		6.5	2.4	2.5	2.3	801
7	四	白飯	炸椒鹽雞腿 <small>雞腿-炸 每人一個</small>	薑汁燒肉 <small>豬肉+薑+時蔬-煮</small>	玉米炒蛋 <small>雞蛋+玉米-炒</small>	韓式黃芽 <small>黃豆芽+時蔬-炒</small>	蔬菜	仙草蜜		6.3	2.6	2.5	2.3	802
8	五	白飯	普羅旺斯魚 <small>魚肉+南瓜+普羅旺斯粉-燻</small>	蔥爆香干肉絲 <small>豬肉+豆干+蔥-炒</small>	阿給*1 <small>阿給+海山醬-煮 每人一個</small>	蛋酥白菜 <small>白菜+木耳+雞蛋-煮</small>	蔬菜	味噌芽菜湯		6.6	2.5	2.2	2.2	804
11	一	薏仁飯	沙茶醬豬排 <small>豬排+沙茶醬-燻 每人一個</small>	炸鹽酥雞*2 <small>雞肉-炸</small>	菜脯炒蛋 <small>雞蛋+菜脯+時蔬-炒</small>	滷油豆腐 <small>油豆腐+香菇-滷</small>	蔬菜	巧達濃湯		6.2	2.8	2.4	2.2	803
12	二	白飯	糖醋雞丁 <small>雞肉塊+糖醋醬-燻</small>	炒鹹豬肉 <small>高麗菜+鹹豬肉+豬肉-炒</small>	黑糯米丸*1 <small>糯米丸-蒸</small>	香燒針菇 <small>金針菇+時蔬+芝麻-煮</small>	蔬菜	粉條奶茶		6.3	2.6	2.2	2.6	808
13	三	白飯	炸鹽酥魚條*2 <small>魚肉-炸</small>	黃金泡菜雞 <small>雞肉+紅蘿蔔+黃金泡菜-煮</small>	香菇蒸蛋 <small>雞蛋+香菇-蒸</small>	蒜香海結 <small>海帶結+蒜頭-煮</small>	蔬菜	黃瓜排骨湯		6.1	2.7	2.2	2.7	806
14	四	夏威夷鳳梨炒飯	菲力雞排 <small>雞排-煮 每人一個</small>	海苔花枝丸*2 <small>花枝丸+海苔-煮</small>	酸菜黑豆干 <small>黑豆干+酸菜-炒</small>	脆炒四季 <small>四季豆+紅蘿蔔-炒</small>	蔬菜	麻竹筍絲湯		6.5	2.5	2.4	2.2	802
15	五	地瓜飯	咖哩燉豬 <small>豬肉+洋芋+咖哩-煮</small>	醬燒翅腿*2 <small>翅小腿-煮</small>	蝦仁玉米 <small>玉米+蝦仁+時蔬-炒</small>	碰皮白菜 <small>白菜+時蔬+碰皮-煮</small>	蔬菜	冬瓜山粉圓		6.2	2.6	2.4	2.5	802
18	一	白飯	炸無骨香雞排 <small>雞排-炸 每人一個</small>	蘿蔔燉肉 <small>豬肉+蘿蔔-煮</small>	海結百頁 <small>百頁+海結-煮</small>	銀芽三絲 <small>豆芽菜+時蔬-炒</small>	蔬菜	玉米濃湯		6.2	2.7	2.3	2.4	802
19	二	白醬雞肉螺旋麵	洋蔥豬排 <small>豬肉+洋蔥-燻 每人一個</small>	紅燒油豆腐 <small>油豆腐+鮮菇-滷</small>	炸美式薯條 <small>薯條-炸</small>	西芹鮮蔬 <small>西芹+時蔬-炒</small>	蔬菜	愛玉甜湯		6.5	2.6	2.3	2.2	807
20	三	五穀飯	炸雞腿排 <small>雞腿排-炸</small>	白菜燒魚 <small>魚肉+金針菇+白菜-煮</small>	蕃茄炒蛋 <small>雞蛋+蕃茄+時蔬-炒</small>	蒜香高麗 <small>高麗菜+紅蘿蔔-炒</small>	蔬菜	羅宋湯		6.6	2.6	2.4	2.3	821
21	四	白飯	三杯滷雞腿 <small>雞腿+九層塔-滷 每人一個</small>	玉米肉茸 <small>豬肉+玉米+青豆仁-炒</small>	瓜仔鵝蛋 <small>香菇+瓜仔+刈羹+鵝蛋-煮</small>	雙色花椰 <small>雙色花椰菜+紅蘿蔔-炒</small>	蔬菜	海芽蛋花湯		6.2	2.8	2.5	2.2	806
22	五	白飯	京醬肉絲 <small>豬肉+京醬-煮</small>	蜜汁魚輪 <small>魚輪+蜜汁-煮</small>	咖哩冬粉 <small>冬粉+雞肉+咖哩-炒</small>	金針絲瓜 <small>絲瓜+金針菇-煮</small>	蔬菜	綠豆西米露		6.1	2.7	2.5	2.4	800
25	一	小米飯	黃金泡菜肉片 <small>豬肉+時蔬+黃金泡菜-煮</small>	關東煮 <small>蘿蔔+油豆腐+貢丸-煮</small>	炸鹽酥雞*3 <small>雞肉-炸</small>	脆炒黃瓜 <small>黃瓜+時蔬-煮</small>	蔬菜	竹筍排骨湯		6.4	2.5	2.6	2.3	804
26	二	大阪燒肉拌飯	蔥爆雞丁 <small>雞肉+蔥+時蔬-炒</small>	炸排骨酥*3 <small>豬肉-炸</small>	薑汁油腐 <small>油豆腐+薑汁-煮</small>	蒜香四季 <small>四季豆+蒜頭-炒</small>	蔬菜	紅豆薏仁湯		6.3	2.6	2.4	2.3	800
27	三	白飯	蘑菇醬豬排 <small>豬肉+蘑菇醬-煮</small>	多彩炒蛋 <small>雞蛋+玉米+豆薯-炒</small>	螞蟻上樹 <small>冬粉+豬肉+時蔬-炒</small>	白菜滷 <small>白菜+木耳+紅蘿蔔-煮</small>	蔬菜	酸辣湯		6.2	2.5	2.5	2.7	806
28	四	白飯	紐澳良烤腿排 <small>紐澳良風味腿排-烤</small>	瑞士醬肉丸 <small>小豬肉丸+洋蔥+瑞士醬-燻</small>	彩繪鮑菇 <small>鮑菇+時蔬-炒</small>	海帶三絲 <small>海帶+金針菇+芹菜-炒</small>	蔬菜	玉米排骨湯		6.5	2.4	2.5	2.6	815
29	五	玉米飯	蒲燒魚排 <small>魚排+蒲燒醬+芝麻-燻</small>	八寶肉醬 <small>豬肉+豆干+洋蔥+紅蘿蔔-煮</small>	紅蘿蔔炒蛋 <small>雞蛋+紅蘿蔔-炒</small>	雞絲銀芽 <small>豆芽+小黃瓜+雞絲-炒</small>	蔬菜	珍珠奶茶		6.8	2.5	2.2	2.3	822
30	六	白飯	腰果玉米雞 <small>雞肉+玉米+腰果-煮</small>	蒜蓉醬拌肉片 <small>豬肉+時蔬+蒜蓉醬-煮</small>	油燻筍茸 <small>筍茸-煮</small>	玉筍花椰 <small>花椰菜+玉米筍+時蔬-炒</small>	蔬菜	蕃茄鮮蔬湯		6.2	2.6	2.4	2.5	802

★ 本公司使用非基因改造豆類製品及玉米,請大家安心食用。祝 用餐愉快 ★