

富秝餐飲112年9月便當菜單 🎽

* WELCOME	<u> </u>				<u>~ </u>		S MET			
供應時間:11:00-13:00 取餐時間分別為11點下課時間 12點下課時間) 菜色依季節可能有所變動										
日期			8月	30日	8月	31日	S	月1日		
星期			星	期三	星	期四		星期五		
單主菜A(70元)				〉 肉絲 『椒.紅蘿蔔絲		克燒肉 0g,梅乾菜		夏腐燒肉 80g,油豆腐		
單主菜B(70元)			蝦卷(炸) ^{蝦卷80g}		滷雞排 ^{雞肉80g}		酥炸魚柳 ^{魚肉80g}			
			1	陽光蔬菜	1	陽光鮮蔬	1	陽光鮮蔬		
	-		綠色蔬菜,蒜頭		綠色蔬菜,蒜頭		綠色蔬菜,蒜頭			
副			2	紅蘿蔔炒蛋	2	螞蟻上樹	2	紅蘿蔔洋蔥炒蛋		
菜			紅白蘿蔔.雞蛋		冬粉.玉米.青豆.胡蘿蔔丁		紅蘿蔔.洋蔥.蛋			
			3	炒大黃瓜	3	番茄豆腐	3	炒時瓜		
			大黃瓜.貢丸片		番茄豆腐		時瓜.蝦米			
			單主菜A	單主菜B	單主菜A	單主菜B	單主菜A	單主菜B		
全穀雜糧類(份)			4	4	4.5	4.5	4.5	4.5		
豆魚蛋肉類(份)			3	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5		
蔬菜類(份)			1	1	1	1	1	1		
油脂及堅果種子類(份)			4	4	4	4	4	5		
總熱量(Kcal)			710	672.5	707.5	707.5	707.5	752.5		

備註:生鮮豬肉、豬肉加工品皆為台灣國產豬,重量計算以生肉為準。富**秝餐飲有限公司**



富秝餐飲112年9月素食菜單質機能

供應時間:11:00-13:00 取餐時間分別為11點下課時間 12點下課時間) 菜色依季節可能有所變動

日期	8月30日	8月31日	9月1日	
星期	星期三	星期四	星期五	
雙主菜A+B (70	麻婆豆腐 豆腐.素絞肉	糖醋豆包 豆包,番茄醬	京醬素肉絲 豆腐,甜麵醬,小黃瓜	
元)	豆豉燒素雞	日式蒸蛋 雞蛋,海帶芽	燒豆腐 ^{豆腐}	
	1 陽光蔬菜	1 陽光蔬菜	1 陽光蔬菜	
	綠色蔬菜	綠色蔬菜	綠色蔬菜	
副	2 大黃瓜	2 杏包菇	2 炒佛手絲	
菜	黃瓜.紅蘿蔔	杏包菇.薑絲	薑絲,佛手絲	
	3 塔香茄子	3 炒馬鈴薯絲	3 金玉滿堂	
	九層塔,茄子	馬鈴薯,紅蘿蔔絲	玉米粒.黃瓜丁.紅蘿蔔丁	
	營養分析	營養分析	營養分析	
全穀雜糧類(份)	5	6	5.1	
豆魚蛋肉類(份)	2	2	2.5	
蔬菜類(份)	1.5	1.1	1.7	
油脂及堅果種子類(份)	3	3	3	
總熱量(Kcal)	672.5	732.5	722	
			富秝餐飲有限公司	