

** 逸馨園 **

小國樂快 11月份美味菜單

日期	星期	主食	今日主菜	美味副菜			湯品	全穀 根莖 (份)	豆魚 蛋白 (份)	堅果 油脂 (份)	蔬菜 (份)	熱量 (卡)
11/1	蔬	香Q 白飯	客家小炒 <small>非基改豆干片(炒)</small>	紅丁炒蛋 <small>Q蛋, Q紅蘿蔔丁(炒)</small>	芋香白菜 <small>Q大白菜, Q紅蘿蔔絲, Q木耳絲, Q芋頭丁(炒)</small>	產銷 履歷 蔬菜	薑絲海芽湯 <small>海帶芽, Q紅蘿蔔絲, 薑絲(煮)</small>	5.3	2.5	2.4	2.3	711
11/2	二	芝麻飯	糖醋豆包 <small>非基改豆包(燒)</small>	薑燒南瓜 <small>南瓜, 薑(燒)</small>	芝香敏豆 <small>Q敏豆, 芝麻(炒)</small>	有機 蔬菜	蕃茄時蔬湯 <small>Q蕃茄, Q時蔬(煮)</small>	5.4	2.5	2.4	2.3	718
11/3	三	焗烤麵	小瓜豆腸 <small>非基改豆腸, Q小黃瓜(炒)</small>	奶皇包 <small>CAS奶皇包(蒸)</small>	燒烤玉米&豆干 <small>CAS非基改玉米塊, 非基改豆干(烤)</small>	Q蔬 菜	筍片豆皮湯 <small>台灣筍片, 非基改豆皮, Q紅蘿蔔片(煮)</small>	5.5	2.5	2	2.2	711
11/4	四	香Q 白飯	堅果油腐 <small>非基改油豆腐, 堅果(滷)</small>	塔香紫茄 <small>Q茄子, Q九層塔(炒)</small>	甜椒白花 <small>CAS白花菜, 甜椒(炒)</small>	有機 蔬菜	洋芋濃湯 <small>Q非基改玉米粒, Q紅蘿蔔丁, Q馬鈴薯丁(煮)</small>	5.3	2.4	2.5	2.3	706
11/5	五	糙米飯	栗子燒雞 <small>非基改素雞, 栗子(炒)</small>	南洋咖哩 <small>Q馬鈴薯丁, Q洋蔥丁, Q紅蘿蔔丁, 咖哩粉(煮)</small>	螞蟻上樹 <small>Q高麗菜, Q紅蘿蔔絲, Q木耳絲, 冬粉(炒)</small>	有機 蔬菜	大黃瓜湯 <small>Q大黃瓜, Q紅蘿蔔片(煮)</small>	5.4	2.5	2	2.5	717
11/8	蔬	麥片飯	蕃茄豆腐 <small>非基改豆腐, Q蕃茄, Q蛋(煮)</small>	塔香三杯鮑菇 <small>杏鮑菇, 九層塔(炒)</small>	芹香銀芽 <small>Q豆芽菜, Q紅蘿蔔絲, Q木耳絲, Q芹菜絲(炒)</small>	產銷 履歷 蔬菜	蘿蔔湯 <small>Q蘿蔔(煮)</small>	5.3	2.5	2.4	2.3	711
11/9	二	香Q 白飯	紅燒素肚 <small>非基改素肚, Q紅蘿蔔(燒)</small>	金針三絲 <small>Q金針菇, Q紅蘿蔔絲, Q芹菜絲(炒)</small>	絲瓜豆皮 <small>絲瓜, 非基改豆皮, Q蛋(煮)</small>	有機 蔬菜	酸菜豆腐湯 <small>台灣酸菜, 非基改豆腐(煮)</small>	5.5	2.5	2	2.2	711
11/10	三	什錦炒 飯	堅果烤麩 <small>非基改烤麩, 堅果(滷)</small>	甜椒刈薯 <small>Q豆薯, Q甜椒(炒)</small>	黃金滷蛋 <small>Q蛋(滷)</small>	Q蔬 菜	奶香西米露 <small>西谷米, 奶粉(煮)</small>	5.4	2.5	2.4	2.3	718
11/11	四	什穀飯	甜椒麵腸 <small>麵腸, Q甜椒(炒)</small>	香菇燒冬瓜 <small>冬瓜, 紅蘿蔔片, 香菇(煮)</small>	雙色花椰 <small>CAS花椰菜, Q紅蘿蔔絲(炒)</small>	有機 蔬菜	味噌豆腐湯 <small>非基改豆腐, 味噌(煮)</small>	5.1	2.4	2.5	2.5	702
11/12	五	薏仁飯	紅燒銀羅油腐 <small>非基改豆腐, Q蘿蔔(燒)</small>	日式蒸蛋 <small>Q蛋, 柚魚片(蒸)</small>	紅仁炒高麗 <small>Q高麗菜, Q紅蘿蔔絲, Q木耳絲(炒)</small>	有機 蔬菜	大滷湯 <small>Q大白菜, Q紅蘿蔔絲, Q木耳絲, Q蛋(煮)</small>	5.2	2.5	2.4	2.3	705
11/15	蔬	小米飯	麻油麵腸 <small>麵腸, 麻油(炒)</small>	菜脯炒蛋 <small>Q蛋, 台灣碎脯(炒)</small>	翠炒敏豆 <small>Q敏豆, Q紅蘿蔔絲(炒)</small>	產銷 履歷 蔬菜	海結豆腐湯 <small>海帶結, Q紅蘿蔔片, 非基改豆腐(煮)</small>	5.4	2.5	2.4	2.3	718
11/16	二	香Q 白飯	西芹豆包 <small>非基改豆包, 西洋芹(炒)</small>	小瓜炒鴻喜菇 <small>Q小黃瓜, Q鴻喜菇, Q紅蘿蔔片(炒)</small>	什錦大白 <small>Q大白菜, Q紅蘿蔔絲, Q木耳絲(炒)</small>	有機 蔬菜	巧達濃湯 <small>Q馬鈴薯丁, Q非基改玉米粒, Q紅蘿蔔丁, Q蛋(煮)</small>	5.3	2.4	2.5	2.3	706
11/17	三	義式茄 汁麵	堅果燒四角油腐 <small>非基改四角油腐, 堅果(滷)</small>	雞蛋雙色饅頭 <small>CAS雞蛋雙色饅頭(蒸)</small>	白玉滷玉米塊 <small>Q白蘿蔔, CAS非基改玉米塊(滷)</small>	Q蔬 菜	榨菜豆皮湯 <small>台灣榨菜絲, 非基改豆皮, Q紅蘿蔔絲(煮)</small>	5.1	2.4	2.5	2.5	702
11/18	四	什穀飯	咖哩凍豆腐 <small>非基改豆豆腐, Q馬鈴薯丁(煮)</small>	塔香紫茄 <small>Q茄子, 九層塔(炒)</small>	銀芽三絲 <small>Q豆芽菜, Q紅蘿蔔絲, Q木耳絲(炒)</small>	有機 蔬菜	冬瓜湯 <small>Q冬瓜, Q紅蘿蔔(煮)</small>	5.3	2.5	2.4	2.3	711
11/19	五	紫米飯	泰式打拋干丁 <small>非基改豆干丁, Q蕃茄, Q馬鈴薯丁(炒)</small>	香滷海結 <small>海帶結, Q紅蘿蔔丁, Q白蘿蔔丁(滷)</small>	黃瓜什錦 <small>Q大黃瓜, Q紅蘿蔔片, Q木耳(煮)</small>	有機 蔬菜	新竹米粉湯 <small>米粉, Q高麗菜, 香菇絲(煮)</small>	5.2	2.5	2.4	2.3	705
11/22	蔬	燕麥飯	麻婆豆腐 <small>非基改豆腐, 豆瓣醬(炒)</small>	芹香豆薯 <small>Q豆薯, Q紅蘿蔔絲, Q芹菜絲, Q木耳絲(炒)</small>	芋香珍珠 <small>Q非基改玉米粒, Q紅蘿蔔丁, Q芋頭丁, Q毛豆仁(炒)</small>	產銷 履歷 蔬菜	酸辣湯 <small>台灣蕃茄, 非基改豆腐, 台灣筍絲, Q白蘿蔔絲, Q木耳(煮)</small>	5.3	2.5	2.4	2.3	711
11/23	二	全穀飯	筍干油腐 <small>非基改油腐, 台灣筍干(滷)</small>	脆皮地瓜條 <small>Q地瓜條(炸)</small>	塔香海龍 <small>海龍, 九層塔(炒)</small>	有機 蔬菜	味噌豆腐湯 <small>非基改豆腐, 味噌, 柚魚片(煮)</small>	5.5	2.5	2	2.2	711
11/24	三	招牌 炒飯	栗子豆腸 <small>非基改豆腸, 栗子(炒)</small>	鳳梨木耳 <small>Q木耳, 凤梨(炒)</small>	翠炒高麗 <small>Q高麗菜, Q紅蘿蔔絲, Q木耳絲(炒)</small>	Q蔬 菜	冬瓜山粉圓 <small>冬瓜茶塊, 山粉圓, 粉圓(煮)</small>	5.3	2.4	2.5	2.3	706
11/25	四	香Q 白飯	蒜香芝麻豆干 <small>非基改豆干, 芝麻(炒)</small>	薑燒南瓜 <small>南瓜, 薑(燒)</small>	西芹鮑菇 <small>Q杏鮑菇, Q西洋芹, Q紅蘿蔔片(炒)</small>	有機 蔬菜	筍片素雞丁湯 <small>素雞丁, 筍片, Q紅蘿蔔片(煮)</small>	5.1	2.4	2.5	2.5	702
11/26	五	芝麻飯	堅果烤麩 <small>非基改烤麩, 堅果(燒)</small>	紅燒紫茄 <small>Q茄子(炒)</small>	紅絲炒蛋 <small>Q蛋, Q紅蘿蔔絲(炒)</small>	有機 蔬菜	大滷湯 <small>Q大白菜, 台灣筍絲, Q紅蘿蔔絲, Q木耳絲(煮)</small>	5.2	2.5	2.4	2.3	705
11/29	蔬	香Q 白飯	堅果豆包 <small>非基改豆包, 堅果(滷)</small>	紅絲海根 <small>海帶根, Q紅蘿蔔絲(炒)</small>	五香滷蛋 <small>Q蛋(滷)</small>	產銷 履歷 蔬菜	火鍋凍豆腐湯 <small>Q時蔬, 非基改凍豆腐, Q紅蘿蔔片, Q蛋(煮)</small>	5.3	2.4	2.5	2.3	706
11/30	二	香Q 白飯	五味干片 <small>非基改豆干片, Q紅蘿蔔絲(炒)</small>	蕃茄洋芋 <small>Q蕃茄, Q馬鈴薯丁(炒)</small>	翠炒白花 <small>Q白花菜, Q紅蘿蔔絲(炒)</small>	有機 蔬菜	芙蓉濃湯 <small>Q非基改玉米粒, Q紅蘿蔔丁, Q蛋, Q馬鈴薯(煮)</small>	5.4	2.5	2	2.5	717

熱量計算方式：食物份數x每份熱量；每份熱量：五穀根莖類68卡、魚肉豆蛋75卡、蔬菜類25卡、油脂類45卡

*11/9(二)提供水果

*全面使用非基因改造食材

*11/23(二)提供牛奶

營養師：黃玉慧 營養字第007022號

*本廠一律使國產豬肉、雞肉(含再製加工品)