

食家安114年11月素食菜單 (ACC) (

		北市汐止區福德一路328巷1 5:2792-5757 傳真:2792-5		HACCP稽核符合性名單A級認證 營養師:葉心儀(營養字第005415	本公司已投保南山壹億圓產品責 號)	ILM		/		=	f i	号	P	ע
日期	星期	主食		主副菜			蔬菜	附品	全穀 雜糧 (份)	豆魚 蛋肉 (份)	•		_	乳品 熱量 (大 卡)
3 -	_	胚芽飯	打拋干丁	飄香素肚	清香白菜	薑絲地瓜葉	青菜	酸辣湯	6.3	2.5	1.8	3.0		809
		白米+胚芽-蒸	干丁+毛豆+時蔬-炒	素肚+時蔬-煮	大白菜+時蔬-炒	地瓜葉+時蔬-炒		豆腐+時蔬-煮	$\vdash$	<del> </del>	L	H	$\vdash$	_
4	=	小米飯	照燒豆腐	什錦麵輪	香炒鮮瓜	繽紛山藥	青菜	水果	6.5	2.5	1.7	3.0	1.0	880
		白米+小米-蒸	豆腐+時蔬-煮	麵輪+時蔬−煮	瓜+時蔬-炒	山藥+時蔬-煮			-	<del> </del>				+
5	=	白飯	醬燒麵腸	豆包炒雪菜	芝香芽菜	◎海苔燒×1	青菜	豆漿	6.3	3.3	1.8	2.8		860
		白米-蒸	麵腸+時蔬−煮	豆包+時蔬-炒	豆芽菜+時蔬-炒	海苔燒−烤			-	<del> </del>				+
6 1	四	椒香拌麵	滷味拼盤	腰果素雞丁	鮮炒四季	芋泥包x1	青菜	◎黑糖珍珠	6. 4	2.5	1.8	2.8		807
		麵+時蔬+素絞肉−煮	黑豆干+時蔬-煮	腰果+素雞丁+時蔬-炒	四季豆+時蔬-炒	芋泥包-蒸		粉圓+黑糖−煮	-	<u> </u>				$\perp$
7	五	糙米飯	菇菇炒豆皮	義式烤麩	翠綠花椰	★素蚵仔酥X4	青菜	水果	6. 3	2.5	1.7	2.8		797
		白米+糙米-蒸	豆皮+時蔬-炒	烤麩+時蔬-煮	花椰菜+時蔬-炒	素蚵仔酥−炸			<u> </u>	<u> </u>	_	L	Ц	
10	_	燕麥飯	香椿豆腐	豆干小炒	香炒海絲	鮮蔬玉筍	青菜	香菇蔬菜湯	6. 5	2.5	1.9	2.8		816
		白米+燕麥-蒸	豆腐+時蔬-煮	豆干+時蔬-炒	海絲+時蔬-炒	玉米筍+時蔬-炒		香菇+時蔬+薑-煮		<u> </u>				
11 :	=	紅藜飯	酸菜豆腸	芝麻蘭花干	燉煮蘿蔔	炒龍鬚菜	青菜	水果/履歷豆漿	6. 4	3.3	1.8	3.0	1. 0	936
		白米+紅藜米-蒸	豆腸+時蔬-煮	芝麻+蘭花干+時蔬-煮	白蘿蔔+時蔬-煮	龍鬚菜+薑-炒			$\perp$	<u> </u>				
12	=	白飯	鹹甘炒素雞	紅燒凍腐	脆炒花椰	★港式蘿蔔糕×3	青菜	豆漿	6. 5	3.3	1.8	2.9		878
		白米-蒸	素雞+時蔬−炒	凍豆腐+時蔬−燒	花椰菜+時蔬−炒	蘿蔔糕-炸				<u></u>	L		Ш	
13 [	四四	海苔香鬆飯	沙茶干絲	藜麥毛豆	鐵板芽菜	鮮蔬炒牛蒡	青菜	綠豆薏仁湯	6.4	2.6	1.8	3.0		823
		白米+香鬆-蒸	干絲+時蔬-煮	毛豆+時蔬-煮	豆芽菜+油片絲+時蔬-煮	牛蒡+時蔬+素肉絲-煮		綠豆+薏仁−煮		<u></u>				
14	五	薏仁飯	筍香油腐	白菜燜豆包	香甜玉米	薑絲炒芥藍	青菜	水果	6. 2	2.5	2.0	3.0	1. 0	867
		白米+洋薏仁-蒸	油豆腐+時蔬-煮	豆包+時蔬-煮	玉米+時蔬-燒	芥藍+薑絲-炒			<u> </u>	<u> </u>	L	Ш	Ц	
17 -	_	胚芽飯	泡菜炒素肚	黑豆南瓜	時令燴瓜	蜜汁牛蒡	青菜	冬瓜西米露	6.4	2.5	1.9	2.8		809
		白米+胚芽-蒸	素肚+泡菜+時蔬−炒	黑豆+南瓜-蒸	瓜+時蔬-煮	牛蒡+時蔬-煮		西谷米+冬瓜塊-煮		<u> </u>	L			
18	=	小米飯	麻婆豆腐	蒲燒烤麩	芝香海根	素雞塊X2	青菜	水果	6.4	2.5	1.8	2.8	1. 0	867
		白米+小米-蒸	豆腐+時蔬+素肉-煮	烤麩+時蔬-燒	海根+時蔬-煮	素雞塊−烤			·		<u> </u>			
19	=	白飯	香菇肉燥	咖哩麵腸	爆炒白菜	蠔油芥藍	青菜	果汁	6.3	2.5	1.7	2.8		797
		白米-蒸	豆干+素肉+香菇-煮	麵腸+時蔬−煮	大白菜+時蔬-炒	芥藍+薑-煮			L	<u></u>			Ш	
20 [	四四	五穀飯	鮮蔬干絲	香炒素雞丁	鮮蔬高麗	奶黃包×1	青菜	水果	6. 5	2.5	1.9	3.0	1. 0	885
		白米+五穀米-蒸	干絲+時蔬-煮	秦雞丁+時蔬-炒/蛋+南瓜+紅蘿蔔-炒	高麗菜+時蔬−炒	奶黃包-蒸			1	<u></u>			Ш	
21 3	五	白醬野菇 義大利麵	醬爆豆干	南瓜子什錦燒X1	炒筍片	椒香鮮瓜	青菜	味噌湯	6.5	2.5	1.7	2.8		811
		麵+菇+時蔬−煮	豆干+時蔬-煮	南瓜子+什錦燒-燒	筍+時蔬-炒	瓜+時蔬-煮		味噌+豆腐-煮		<u> </u>			Ш	
24 -	_	燕麥飯	關東煮	塔香百頁	田園炒菇	素燒賣×2	青菜	羅宋湯	6. 5	2.5	1.7	2.8		811
		白米+燕麥-蒸	油豆腐+時蔬−煮	百頁+時蔬-煮	菇+時蔬−炒	素燒賣-蒸		時蔬−煮		<u> </u>				
25	=	紅藜飯	青蔬干絲	花生麵筋	和風蘿蔔	★炸香菇	青菜	水果	6.5	2.5	1.7	2.8	1. 0	871
		白米+紅藜米-蒸	干絲+時蔬-煮	花生+麵筋-煮	蘿蔔+時蔬-燒	香菇−炸				<u></u>			Ш	
26	=	白飯	三杯豆腸	菇菇麵輪	清炒花椰	香燜紫茄	青菜	果汁	6.4	2.5	2.0	2.8		812
		白米-蒸	豆腸+九層塔+時蔬-煮	麵輪+菇+時蔬−煮	花椰菜+時蔬−炒	茄子+素肉-煮			<u> </u>	<u> </u>	L		$\square$	$\perp$
27 [	四四	海苔紫米拌飯	客家小炒	家常豆腐	紅仁甘藍	黑珍珠×1	青菜	燒仙草	6.5	2.5	1.9	2.9		821
		海苔+芝麻+白米+紫米-蒸	豆干+時蔬-炒	豆腐+時蔬-煮	高麗菜+時蔬−炒	黑珍珠-蒸		仙草+綠豆+蜜豆-煮		<u></u>			Ш	$\perp$
28	五	薏仁飯	香燒油腐×1	南瓜炒年糕	香燜條豆	鳳梨苦瓜	青菜	水果	6.5	2.5	1.7	2.8	1. 0	871
		白米+洋薏仁-蒸	油豆腐−燒	毛豆+南瓜+年糕+時蔬-炒	四季豆+時蔬-炒	苦瓜+鳳梨-煮				l				

未使用輻射污染食品

本公司皆全面使用「非基因改造」之豆製品及玉米,禁止使用基改食品,敬請安心食用 ※本菜單含有花生、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、使用亞硫酸鹽類及以上各項其製品,不適合對其過敏體質者食用※