



# 鉅登團膳 113年8.9月臺北特教蛋奶素

地址：台北市南港路三段80巷32號2樓

HACCP第102號優良廠商 99年度通過台北市盒餐工廠評鑑

服務電話：(02)2785-2196

傳真電話：(02)2785-4259

☆本公司使用之黃豆製品及玉米，皆為非基改，請安心食用☆

營養師：李錦榮(營養字第006182號)

日	星期	主食	主菜	副 菜	副 菜	青菜	湯 品	附品	全 穀	豆 魚	蔬 菜 類	油 脂	水 果	奶 類	熱 量
###	五	白飯 白米	醬爆素肉 素肉(炒)	玉米豆腐 豆腐、玉米粒(煮)	香滷海帶 海帶(滷)	時蔬	蔬菜湯 蔬菜(煮)	保久乳	5.3	2.6	2.0	2.6	0.0	1	853
9/2	一	麥片飯 麥片、白米	紅燒豆包 非基改豆包(燒)	泰式打拋素 茄汁、九層塔、素絞肉(煮)	木耳白菜 木耳絲、大白菜(炒)	有機 蔬菜(燙)	鮮瓜湯 鮮瓜(煮)	純果汁	5.5	2.5	2.0	2.5	1.0	0	795
9/3	二	白米飯 白米(蒸)	香酥素魚排 素魚排(燒)	鮮蔬炒蛋 蔬菜、雞蛋(炒)	枸杞長豆 枸杞、長豆(炒)	有機 蔬菜(燙)	綠豆甜湯 綠豆、洋蔥仁(煮)		5.3	2.8	2.0	2.9	0.0	0	762
9/4	三	糙米飯 糙米、白米(蒸)	京醬花乾 蘭花乾(炒)	彩椒麵腸 彩椒、麵腸(炒)	香炒花椰 花椰(炒)	時蔬 蔬菜(燙)	※大滷湯 豆腐、木耳(煮)	保久乳	5.5	2.6	2.0	2.6	0.0	1	867
9/5	四	白米飯 白米(蒸)	蠔油素雞 素雞(燴)	奶香玉米 玉米粒、奶醬(煮)	脆炒高麗 高麗菜(炒)	有機 蔬菜(燙)	蘿蔔湯 蘿蔔(煮)		5.1	2.7	2.0	2.5	0.0	0.0	722
9/6	五	香菇 素燥飯 米、香菇絲、素絞肉(炒)	芝麻紫茄 芝麻、茄子(滷)	※五香豆干 豆干(滷)	鍋煮鮮瓜 瓜、胡蘿蔔(煮)	時蔬 蔬菜(燙)	※鮮蔬蛋花湯 蔬菜、雞蛋(煮)	保久乳	5.3	2.8	2.0	2.5	0.0	1.0	864
9/9	一	白米飯 白米(蒸)	鳳梨素肉 素肉、鳳梨(燒)	榨菜粉絲 冬粉、榨菜(炒)	滷蘿蔔 白蘿蔔(煮)	有機 蔬菜(燙)	竹筍湯 竹筍(煮)	純果汁	5.4	2.5	2.0	2.6	1.0	0	793
###	二	胚芽飯 胚芽、白米(蒸)	家常豆腐 豆腐(煮)	※胡蘿炒蛋 胡蘿蔔、雞蛋(炒)	麵筋白菜 麵筋、大白菜(滷)	有機 蔬菜(燙)	※味噌湯 豆腐(煮)		5.2	2.6	2.0	2.3	0.0	0	713
###	三	白米飯 白米(蒸)	蜜汁素排 素排(燒)	玉筍茼蒿 玉筍、茼蒿(煮)	香菇高麗 乾香菇絲、高麗菜(炒)	時蔬 蔬菜(燙)	紅棗蔬湯 紅棗、蔬菜(煮)	保久乳	5.3	2.5	2.0	0.0	0.0	1	729
###	四	白米飯 白米(蒸)	★椒鹽百頁 百頁(炸)	鮮瓜炒蛋 鮮瓜、雞蛋(炒)	胡蘿豆芽 胡蘿蔔、豆芽(煮)	有機 蔬菜(燙)	※海芽蛋花湯 海帶芽、雞蛋(煮)		5.3	2.6	2.0	3.2	0.0	0	760
###	五	DIY拌麵條 麵條(煮)	五香花乾 蘭花乾(滷)	※酢醬干丁 非基改豆乾丁、素絞肉(煮)	雙色花椰 白花椰、青花椰(炒)	時蔬 蔬菜(燙)	鮮瓜湯 鮮瓜(煮)	保久乳	5.4	2.6	2.0	2.5	0.0	1	856
###	一	燕麥飯 白米、燕麥(蒸)	豆瓣素雞 素雞(燒)	香菇筍絲 香菇、竹筍絲(炒)	※芝麻長豆 芝麻、長豆(炒)	有機 蔬菜(燙)	蔬菜湯 蔬菜(煮)	純果汁	5.3	2.6	2.0	2.6	1.0	0	793
###	二	中秋節愉快													
###	三	小米飯 小米、白米(蒸)	蜜汁烤麩 烤麩(煮)	※家常豆腐 豆腐(燒)	香滷海帶 海帶(滷)	時蔬 蔬菜(燙)	玉米蔬湯 玉米、蔬菜(煮)	保久乳	5.5	2.6	2.0	2.6	0.0	1	867
###	四	白米飯 白米(蒸)	芝麻豆包 芝麻、豆包(燒)	義式洋芋 式香料、洋芋、素絞肉(煮)	木耳白菜 大白菜、雞蛋(炒)	有機 蔬菜(燙)	香菇蔬湯 香菇絲、蔬菜(煮)		5.8	2.5	2.0	3.0	0.0	0	779
###	五	素蛋炒飯 胡蘿蔔、雞蛋、白米(炒)	梅醬素排 素排(燴)	醬燒豆干 豆干(燒)	燴鮮瓜 蔬菜、鮮瓜(炒)	時蔬 蔬菜(燙)	山粉圓甜湯 山粉圓(煮)	保久乳	5.2	2.8	2.0	2.5	0.0	1	857
###	一	白米飯 白米(蒸)	照燒豆腐 油豆腐(燒)	※香鬆炒蛋 海苔香鬆、雞蛋(炒)	鍋炒高麗 高麗菜(炒)	有機 蔬菜(燙)	竹筍湯 竹筍、(煮)	純果汁	5.3	2.5	2.0	2.2	1.0	0	768
###	二	糙米飯 白米、糙米(蒸)	三杯豆腸 豆腸(煮)	腐皮西芹 腐皮、西芹(炒)	清煮絲瓜 絲瓜(煮)	有機 蔬菜(燙)	※榨菜蛋花湯 榨菜、雞蛋(煮)		5.9	2.5	2.0	3.3	0.0	0	799
###	三	白米飯 白米(蒸)	橙醬素肉 素肉(燴)	鮮蔬粉絲 冬粉、蔬菜(煮)	枸杞花椰 枸杞、花椰(炒)	時蔬 蔬菜(燙)	榨菜湯 榨菜、蔬菜(煮)	保久乳	5.8	2.5	2.0	3.0	0.0	1	899
###	四	紫米飯 紫米、白米(蒸)	紅燒麵腸 麵腸(燒)	※鮮蔬花干 蔬菜、蘭花干(炒)	胡蘿豆芽 胡蘿蔔、綠豆芽(炒)	有機 蔬菜(燙)	鮮瓜湯 鮮瓜(煮)		5.3	2.5	2.0	2.2	0.0	0	708
###	五	DIY烏龍麵 烏龍麵(燴)	鍋燒豆包 豆包(燒)	玉米素燥 玉米、素絞肉(煮)	鍋燒白菜 大白菜(炒)	時蔬 蔬菜(燙)	※大滷湯 非基改豆腐(煮)	保久乳	5.6	2.5	2.0	3.2	0.0	1	894
###	一	白米飯 白米(蒸)	照燒油腐 油豆腐(燒)	青豆南瓜 青豆、南瓜(煮)	※脆炒高麗 高麗(煮)	時蔬 蔬菜(燙)	枸杞蔬湯 枸杞、蔬菜(煮)	純果汁	5.3	2.5	2.0	2.5	1.0	0	781

※本菜單內容含有堅果、奶製品、蛋製品、豆製品、芝麻等食材，有過敏體質者，敬請小心食用！

如季節、天候因素及市場供需造成菜色調整，敬請見諒！★為油炸品

本公司全面使用國產食材

豬肉原產地:台灣

本菜單未供應輻射食材及食品