



2013年03月餐飲計劃表

日	一	二	三	四	五	六	
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 每日飯後均有時令水果，補充健康天然維生素並幫助幼生消化。 ■ 以上餐點如有異動，請以當日實際提供為主。 					1	2
					牛角小麵包、豆漿 米飯、大蒜炒香腸、香菇蒸蛋、清炒時蔬，湯：蛤仔冬瓜湯 鮮奶饅頭、阿華田		
3	4	5	6	7	8	9	
	香酥薯餅、牛奶 米飯、咕咾肉、酥炸馬鈴薯丁燴雞絲、清炒時蔬，湯：白菜豆腐湯 花生土司、牛奶	小籠包、美祿 米飯、洋菇炒碗豆、五香滷肉、清炒時蔬，湯：味噌湯 草莓麵包、牛奶	奶油小餐包、豆漿 可口咖哩雞肉飯、清炒時蔬，湯：奶油玉米濃湯 蔥油餅、蔬菜湯	台式鹹粥 高纖五穀糙米飯、紅燒雞丁、蕃茄燴豆腐、清炒時蔬，湯：蘿蔔大骨湯 法式吐司、阿華田	香菇米粉湯 米飯、香酥排骨、培根高麗菜、清炒時蔬，湯：三絲魚丸湯 可口鮮肉包、果汁牛奶		
10	11	12	13	15	15	16	
	奶香銀絲卷、果汁牛奶 高纖五穀糙米飯、酥炸豬排、西洋芹炒黑輪、清炒時蔬、湯：紫菜湯 香酥煎餃、玉米湯	火腿蛋餅、豆漿 米飯、沙茶雞柳、黃瓜燴甜不辣、清炒時蔬，湯：番茄羅宋湯 可頌麵包、牛奶	營養五穀脆片、牛奶 米飯、洋蔥豬柳、蔥燒嫩豆腐、清炒時蔬，湯：筍片排骨湯 餛飩湯麵	草莓果醬三明治、阿華田 綜合什錦乾拌麵、清炒時蔬、湯：香菇雞湯 饅頭夾蛋、蔬菜湯	香煎蘿蔔糕、玉米蛋花湯 米飯、醬爆肉絲、蕃茄燴豆腐、清炒時蔬，湯：榨菜肉絲湯 豆沙包、阿華田		
17	18	19	20	21	22	23	
	廣東狀元粥 米飯、花瓜炒雞肉、滷味拼盤、清炒時蔬，湯：蔬菜濃湯 香筍鮮肉包、菊花茶	精緻芋泥包、果汁牛奶 米飯、香酥雞排、肉末炒酸菜、清炒時蔬，湯：大黃瓜肉片湯 波蘿麵包、美祿	牛角小麵包、牛奶 高纖五穀糙米飯、醬爆肉絲、彩椒干絲、清炒時蔬，湯：火腿玉米濃湯 可口鮮肉包、阿華田	巧克力醬三明治、牛奶 米飯、燒肉豆皮、雞絲豆芽、清炒時蔬，湯：金針排骨湯 綜合關東煮	玉米蛋餅、豆漿 米飯、客家小炒、蕃茄炒蛋、清炒時蔬，湯：筍片大骨湯 全麥饅頭、果汁牛奶		
24/ 31	25	26	27	28	29	30	
	香甜地瓜粥 米飯、醬爆肉絲、紅蘿蔔絲炒蛋、清炒時蔬，湯：蘿蔔大骨湯 奶酥麵包、美祿	蛋汁雞絲麵線 米飯、麵輪燒肉、雪菜豆干丁、青炒時蔬、湯：海帶芽湯 法國土司、阿華田	海綿蛋糕、豆漿 高纖五穀糙米飯、紅燒獅子頭、毛豆雞丁、清炒時蔬、湯：青菜豆腐湯 油豆腐意麵	營養五穀脆片、牛奶 米飯、糖醋里肌、紅燒豆腐、清炒時蔬、湯：馬鈴薯玉米濃湯 叉燒包、牛奶	七彩珍珠丸子、玉米蛋花湯 米飯、梅干扣肉、培根高麗菜、清炒時蔬，湯：香芹綜合丸子湯 蔥花麵包、美祿		