

2020年4月餐飲計畫表

		星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	
				1 早餐: 黑糖饅頭.豆漿 午餐: 飯: 白飯 主菜: 歡樂炸雞塊 配菜: 蛤蜊絲瓜 清炒時蔬 湯: 番茄蛋花湯 點心: 小米粥	2 	3 	4
		<p>•每日飯後均有時令水果·補充健康天然維生素。</p> <p>•以上餐點如有異動·請以當日實際提供為主。</p>					
5	6 早餐: 芋泥包.豆漿 午餐: 飯: 高纖雜糧糙米飯 主菜: 玉米雞丁 配菜: 滷豆包 清炒時蔬 湯: 三絲魚丸湯 點心: 奶油玉米濃湯	7 早餐: 牛角麵包.牛奶 午餐: 飯: 白飯 主菜: 瓜子肉 配菜: 醬燒甜不辣 清炒時蔬 湯: 肉羹湯 點心: 奶皇包	8 早餐: 玉米片.牛奶 午餐: 飯: 白飯 主菜: 滷小棒腿 配菜: 番茄炒蛋 清炒時蔬 湯: 紫菜餛飩湯 點心: 玉兔包	9 早餐: 叉燒包.豆漿 午餐: 飯: 什錦炒烏龍麵 主菜: 配菜: 清炒時蔬 湯: 白蘿蔔油豆腐湯 點心: 麻醬麵	10 早餐: 高麗菜粥 午餐: 飯: 白飯 主菜: 洋蔥豬肉 配菜: 香菇麵筋 清炒時蔬 湯: 大黃瓜貢丸湯 點心: 菠蘿麵包	11	
12	13 早餐: 蔥抓餅.豆漿 午餐: 飯: 白飯 主菜: 高麗菜捲 配菜: 洋蔥炒蛋 清炒時蔬 湯: 薑絲海帶湯 點心: 果醬吐司	14 早餐: 玉米片.牛奶 午餐: 飯: 鳳梨火腿蛋炒飯 主菜: 配菜: 清炒時蔬 湯: 蘿蔔貢丸湯 點心: 小籠包	15 早餐: 水餃 午餐: 飯: 白飯 主菜: 鳳梨雞球 配菜: 蛤蠣蒸蛋 清炒時蔬 湯: 冬瓜蛤蜊湯 點心: 肉鬆麵包	16 早餐: 起酥蛋糕 午餐: 飯: 地瓜飯 主菜: 沙茶豬肉 配菜: 韭菜花炒豆干 清炒時蔬 湯: 竹筍排骨湯 點心: 大滷麵	17 早餐: 馬拉糕.豆漿 午餐: 飯: 白飯 主菜: 培根炒土豆絲 配菜: 芹香干絲 清炒時蔬 湯: 味噌豆腐湯 點心: 法式吐司	18	
19	20 早餐: 煎餃.豆漿 午餐: 飯: 白飯 主菜: 木須肉 配菜: 紅燒油豆腐 清炒時蔬 湯: 紫菜蛋花湯 點心: 雞絲麵	21 早餐: 玉米片.牛奶 午餐: 飯: 高纖雜糧糙米飯 主菜: 玉米布丁酥 配菜: 蜜汁甜不辣 清炒時蔬 湯: 金針湯 點心: 翡翠燒賣	22 早餐: 銀絲卷.豆漿 午餐: 飯: 香甜咖哩飯 主菜: 配菜: 清炒時蔬 湯: 柴魚豆腐湯 點心: 綠地地瓜湯	23 早餐: 古早味蛋糕.牛奶 午餐: 飯: 白飯 主菜: 洋蔥壽喜燒 配菜: 叻仔魚蒸蛋 清炒時蔬 湯: 蓮藕排骨湯 點心: 豆沙包	24 早餐: 香菇竹筍粥 午餐: 飯: 白飯 主菜: 茄汁鳳梨雞丁 配菜: 毛豆豆乾丁 清炒時蔬 湯: 山藥排骨湯 點心: 米苔目湯	25	
26	27 早餐: 菜包.豆漿 午餐: 飯: 地瓜飯 主菜: 雙菇肉片 配菜: 蔥蛋 清炒時蔬 湯: 玉米湯 點心: 麵線羹	28 早餐: 可頌麵包 午餐: 飯: 白飯 主菜: 香腸 配菜: 玉米炒蛋 清炒時蔬 湯: 羅宋湯 點心: 綠豆麥角湯	29 早餐: 蘿蔔糕.豆漿 午餐: 飯: 白飯 主菜: 紅燒獅子頭 配菜: 紅蘿蔔炒蛋 清炒時蔬 湯: 薑絲海帶湯 點心: 叻仔魚粥	30 早餐: 起司三明治 午餐: 飯: 白飯 主菜: 滷肉飯 配菜: 糖醋豆包 清炒時蔬 湯: 鱈魚丸湯 點心: 麵疙瘩			