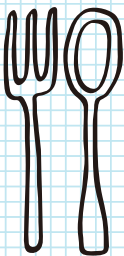


Kids menu



日期

- 10/31(一) 家樂氏玉米片、牛奶
- 11/01(二) 蒸餃、豆漿
- 11/02(三) 奶酥麵包、牛奶
- 11/03(四) 黑糖饅頭、糙米漿
- 11/04(五) 香菇雞湯麵
- 11/07(一) 滑蛋絲瓜麵線
- 11/08(二) 鮪魚三明治、豆漿
- 11/09(三) 香軟軟法、牛奶
- 11/10(四) 鮮肉包、豆漿
- 11/11(五) 奶香土司、糙米漿
- 11/14(一) 家樂氏玉米片、牛奶
- 11/15(二) 紅豆土司、豆漿
- 11/16(三) 果醬三明治、糙米漿
- 11/17(四) 饅頭夾蛋、豆漿
- 11/18(五) 香蔥麵包、牛奶
- 11/21(一) 清香陽春麵
- 11/22(二) 溫洲大雲吞
- 11/23(三) 葡萄土司、牛奶
- 11/24(四) 小籠包、豆漿
- 11/25(五) 奶皇包、牛奶
- 11/28(一) 家樂氏玉米片、牛奶
- 11/29(二) 烘蛋三明治、豆漿
- 11/30(三) 餛飩湯麵

營養午餐

- 什錦總匯炒麵、滷油豆腐、新鮮時蔬、養生湯
- 炸豬排、洋蔥燴三鮮、新鮮時蔬、薑絲冬瓜湯
- 蒜香豬柳、滷豆包、新鮮時蔬、海菜味噌湯
- 紅燒梅花肉、肉絲銀芽、新鮮時蔬、油豆腐湯
- 叉燒肉、韭菜炒肉絲、新鮮時蔬、番茄蛋花湯
- 紅燒獅子頭、五香豆干、新鮮時蔬、蔬菜湯
- 客家鹹豬肉、芹菜炒肉絲、新鮮時蔬、昆布湯
- 紅蔥肉燥、螞蟻上樹、新鮮時蔬、味噌鮮魚湯
- 香酥魚排、蕃茄炒蛋、新鮮時蔬、紫菜蛋花湯
- 五香蹄膀、涼拌干絲、新鮮時蔬、冬粉肉絲湯
- 冬瓜封肉、木須炒蛋、新鮮時蔬、香菇雞湯
- 香酥紅糟肉、芹香豆皮、新鮮時蔬、餛飩湯
- 東安子雞、清炒甜椒、新鮮時蔬、海菜蛋花湯
- 洋蔥豬柳、山藥燴鮮菇、新鮮時蔬、蛤蜊湯
- 滷肉排、豆腐蒸蛋、新鮮時蔬、芹香豆皮湯
- 蔴瓜蒸肉、紅燒芋羊、新鮮時蔬、玉米排骨湯
- 咖哩豚肉、滷油豆腐、新鮮時蔬、翡翠銀魚湯
- 三杯雞、涼拌小黃瓜、新鮮時蔬、昆布排骨湯
- 鹽酥豬排、滑蛋絲瓜、新鮮時蔬、香菇山藥湯
- 照燒豬肉、韭菜花炒蛋、新鮮時蔬、豆腐魚湯
- 蒜泥白肉、肉末四季豆、新鮮時蔬、柴魚湯
- 滷小翅腿、青椒炒肉絲、新鮮時蔬、羅宋湯
- 香酥旗魚條、鐵板燒豆腐、新鮮時蔬、什錦湯

下午點心

- 八寶粥
- 油蔥雞絲麵
- 蔬菜餅乾、麥茶
- 紅豆豆花
- 雞茸玉米粥
- 黃金薯條、玉米濃湯
- 日式魚露涼麵
- 黑糖布丁燒
- 麻醬拌麵
- 滑蛋瘦肉粥
- 薏仁紅豆湯
- 水煮玉米
- 義大利肉醬麵
- 肉絲蛋炒飯
- 香菇肉羹飯
- 銀耳養生湯
- 烏龍湯麵
- 蘇打餅乾、養樂多
- 高麗菜水餃
- 港式煲粥
- 地瓜粥、蔥蛋、脆瓜
- 豚骨醬油拉麵
- 奶油餐包、麥茶

※本園一律使用國產豬食材。 ※每日午餐後供應水果。午餐除麵食外，均供應白米混糙米飯。
 ※每日餐點均含全穀根莖類、豆魚肉蛋類、蔬菜類及水果類。

