美食111年4月菜單數保家阿

主食 主菜 副菜1 副菜2 湯品 豆酥炒豆芽 黄瓜菇菇湯 白飯 韓式燉雞 炸排骨酥 青醬 醬燒豬排 起司洋芊蛋 川耳花椰 玉米濃湯 義大利麵 豬排X1-燒 花椰菜+川耳+紅蘿蔔-炒 玉米+雞蛋+蔬菜 焗 芝麻飯 三杯雞 菇菇白菜 仙草蜜 卡菲肉醬獅子頭 雞肉+杏鮑菇-炒 白菜+金針茲+蔬菜-> 蕎麥飯 烤雞肉串 泰式椒麻肉片 味噌冬粉 關東煮湯 芹香蘿蔔湯 燕麥飯 香蒜玉米炒肉 產銷履歷 蕃茄燒雞 紅絲高麗 產銷履歷 叉燒肉排 咖哩雞 花生海带 味噌蛋花湯 白飯 小米飯 蜜汁雞丁 麻油菇菇肉片 炒四季豆 西谷米奶茶 础内片+時菇+金針菇+麻油-蠔油燒肉 炸魚排 木耳蒲瓜 白飯 麵線羹 מע 豬肉+麵輪+香菇-煮 日式 烤雞翅 蝦捲 清炒筍絲 海芽金菇湯 雞肉拌飯 三節雞翅X1-烤 蝦捲X2−烤 鹹水雞 地瓜飯 法式蘑菇燉肉 海山醬蘿蔔 酸辣清湯 豬肉+蘑菇+時蔬-者 義式 紫米飯 避風塘炒雞 彩椒花椰 海带排骨湯 肉醬薯塊 雞茸蒸蛋 清炒黄瓜 蘑菇濃湯 白飯 蒜泥肉片 20 奶香野菇麵 椒鹽虎皮蛋 醬爆海茸 味噌高麗湯 烤雞腿 麵條+菇+蔬菜+奶粉 雞腿X1−烤 雞蛋X1+地瓜-炸 蕎麥飯 壽喜肉柳 檸檬雞柳條 白菜滷 綠豆湯 五 豬肉柳+時蔬+蔥-煮 五穀飯 紅蔥油雞 焗烤咖哩肉醬 芹香海絲 山藥大麥湯 雜肉+紅蘿蔔+紅蔥頭-者 豆薯+豬絞肉+蔬菜+起司-烤 小米飯 炸魚排 黄瓜雞湯 豆瓣燒豬 肉絲高麗 奇亞籽 青醬雞 蔥爆肉柳 豆芽三色 白飯 冬瓜爱玉 南瓜蒸肉餅 韓式泡菜雞 木耳四季 味噌蘿蔔湯 糙米飯 79 肉絲蛋炒飯 蜜汁雞翅 餡餅 清炒絲瓜 玉米蛋花湯 菜單含有蝦、蟹、花生、芝麻、堅果、奶、蛋、麩質穀物、豆、魚及其製品,不適合其過敏體質者食用;本菜