

六月菜單

日期	星期	A餐 (肉類/蛋)	B餐 (肉類/家禽)	C餐 (豆腐/蔬食/雜燴)	D餐 (魚/海鮮)	時菜	湯 (全鹹湯)
1/6	一	叉燒炒滑蛋	栗子燜雞球	蒜蓉蒸勝瓜	豉汁蒸鯛魚片	菜心	番茄豆腐魚尾湯
2/6	二	蓮藕燜排骨	蠔汁冬菇燜鴨掌	碎肉蒸水蛋	粟米魚肉蒸豆腐	娃娃菜	清甜勝瓜煮蜆湯
3/6	三	洋蔥豬肉片	冬菇雲耳蒸雞	麻婆豆腐	西蘭花炒黑魚片	番薯葉	絲瓜肉片蛋花湯
4/6	四	北菇蒸雞件	釀青椒(肉餡)	蝦米粉絲蒸節瓜	清蒸冬菇狹鱈魚柳	生菜+水蛋	冬瓜肉碎蜆肉湯
5/6	五	蓮藕蒸肉餅	日式牛丼(金茹)	北菇蒸雞件	玉子豆腐蒸黑魚片	莧菜+南瓜	青紅蘿蔔豬骨湯
6/6	六	豉汁蒸排骨	鮮茄炒豬肉片	蝦米肉碎蒸豆腐	豆芽魚松	通菜+燒賣	節瓜蝦米粉絲湯
7/6	日	休息日					
8/6	一	雙乳蒸雞件	麵豉豆卜蒸五花腩	肉末蒸南瓜	蒜蓉粉絲蒸鯛魚片	大白菜	芥菜豆腐鹹蛋湯
9/6	二	宮爆豬頸肉	洋蔥蒸雞柳	西芹炒豆皮	粟米魚肉蒸豆腐	菜心苗	蓮藕花生豬骨湯
10/6	三	青椒炒肉絲	鮮菇燉雞件	菜脯炒蛋	瑤柱蝦仁節瓜煮粉絲	油麥菜+翠肉瓜	西洋菜豬胰臟湯
11/6	四	南乳燜雞翼	鮮茄豬扒	蝦米蒸水蛋	豆腐燴魚片(豉油汁)	莧菜	葛根赤小豆粉葛湯
12/6	五	沙茶雞翼	台式滷肉蛋	番茄肉碎炒蛋	老少平安	生菜+奶黃包	冬瓜薏米排骨湯
13/6	六	冬菇雲耳蒸雞	糖醋骨飯	蒜蓉蒸豆腐	粟米滑蛋蒸魚柳	白菜仔	紫菜肉碎蛋花湯
14/6	日	休息日					
15/6	一	紹興酒蒸雞	鎮江香醋排骨	玉子豆腐金菇煲	蔥油蒸三文魚柳	娃娃菜	木瓜花生眉豆雞腳湯
16/6	二	肉碎釀豆卜	豉汁鳳爪蒸排骨	蒜蓉蒸勝瓜	韭黃炒蛋蝦仁	菜心	老黃瓜赤小豆扁豆湯
17/6	三	馬蹄蒸肉餅	麵豉醬蒸雞	蒸三色蛋	滑蛋蝦仁蒸豆腐	大白菜	番茄薯仔排骨湯
18/6	四	南乳炆肉	洋蔥蒸雞柳	肉鬆蒸豆腐	菠蘿炒魚片	番薯葉+翠肉瓜	絲瓜瘦肉湯
19/6	五	端午節					
20/6	六	薯仔煮豬肉	柱侯燜鴨掌	蝦米蒸冬瓜片	番茄燴三文魚柳	通菜	節瓜排骨湯
21/6	日	休息日					
22/6	一	照燒雞肉	馬蹄香菇蒸肉餅	肉末蒸豆腐	薑蔥焗魚塊(鮫魚)	大白菜	紅蘿蔔粟米豬骨湯
23/6	二	南瓜炆排骨	鮑汁燜鴨掌	香煎芙蓉蛋	薑蔥蒸狹鱈魚柳	菜心+番薯	合掌瓜茨實瘦肉湯
24/6	三	翠玉瓜炒雞柳	麵豉豆卜蒸五花腩	菇菌炒雜菜	泰式酸辣蒸魚片(小辣)	油麥菜	粉葛赤小豆鯪魚湯
25/6	四	松子馬蹄炒豬柳粒	雲耳蒸雞件	鎮江香醋排骨	滑蛋炒蝦仁	生菜	蓮藕綠豆排骨湯
26/6	五	瑞士雞翼	煎釀燈籠椒	木耳麵豉蒸豆腐	粟米滑蛋蒸魚柳	娃娃菜+南瓜	西洋菜陳皮豬骨湯
27/6	六	菜遠炒牛肉	蓮藕蒸肉餅	北菇蒸雞件	蝦米蒸水蛋	白菜仔	番茄豆腐蛋花湯
28/6	日	休息日					
29/6	一	蜜汁叉燒炒蛋	薯仔燜雞翼	蒸釀豆腐仔	番茄燴魚柳	娃娃菜	節瓜花生豬骨湯
30/6	二	蓮藕蒸肉餅	雲耳蒸雞件	勝瓜粉絲配肉碎	薑蔥蒸鮫魚	莧菜+粉果	勝瓜豆腐鮮蜆湯

(時菜因供應有所不同 本公司不會另行通知)