

WK2		星期(一)	星期(二)	星期(三)	星期(四)	星期(五)
	A	EP258 金針雲耳蒸肉片 (\$少雲耳)	EC210 銀芽甘筍炒雞絲 (*少甘筍)	EC049 蒜蓉蒸雞 (\$少蒜)(*少甘筍)	EP281 紅棗雪耳蒸肉丁 (*少紅棗)	EC264 沙薑雞扒 (@少汁)
	B	ES014 粟米魚柳 (#)(*少粟米)	ES007 大荳芽豆乾炒魚柳 (#)(▲少大荳芽、豆乾)	EB036 鮮茄牛肉 (*@少汁)	EP189 蛋白扒肉粒 0	ES090 低脂白汁香草魚柳 (#)(*#@少汁)(*少甘筍)
	C	FR055 蝦皮椰菜肉粒飯 (*#@)(▲@少蝦皮)	FN139 美式磨菇燴豬柳粒長通粉 (#)(*@少汁)(▲少菇)	FR043 茄子雞柳飯 (*#@)	FN143 低脂卡邦尼豬柳扁意粉 (*#@少汁)	FR003 菠蘿提子肉鬆飯 (*#@)
	E	EV016 茄子扒素肉 (#)	EV102 南乳冬菇炆枝竹 (*@少汁)(▲少菇)(#▲少枝竹)	EV217 豉椒炒素雞扒 (@少汁)	EV222 糖醋蓮藕素雞 (*少汁)(*少蓮藕)	EV015 雙菇瓜甫玉子豆腐 (▲少菇)(\$少蒜)(*@少汁)
	湯	SP123 霸王花雪耳瘦肉湯 (*\$)	SP126 海底椰淮山瘦肉湯 (*)	SP010 生熟薏米節瓜豬展湯 (*)	SP094 竹蔗馬蹄瘦肉湯 (*)	SP022 西洋菜蜜棗南北杏瘦肉湯 (*)

1) 全日午餐配時菜

2) 註釋 ▲=飄零不宜 \* = 糖尿不宜(注意份量少醬汁、免炸) # = 低脂肪不宜,膽固醇不宜 @ = 低鈉不宜 \$ = 簿血不宜

湯一碗(不給湯渣) 湯一碗(不給高糖份湯渣) (免炸、少醬汁、去皮、去肥) (少醬汁、少調味品) (免炸、少醬汁、去皮、去肥)