

日期/星期	早餐	午餐	晚餐	備註
星期一 (11月9日)	時菜雞粒湯米粉	洋蔥豬扒 紹菜/時蔬 蘋果雪耳湯	鹵水雞中翼 白菜仔/時蔬 木瓜瘦肉湯	
星期二 (11月10日)	香腸包 好立克	咖喱雞 小棠菜/時蔬 蕃茄薯仔湯	蓮藕肉片 椰菜/時蔬	
星期三 (11月11日)	炸菜肉絲湯麵	鮮茄魚塊 西蘭花/時蔬 海底椰甘荀瘦肉湯	南瓜排骨 唐生菜/時蔬 南瓜瘦肉湯	
星期四 (11月12日)	雞尾包 阿華田	沙爹牛肉 椰菜/時蔬 薏米瘦肉湯	豆卜炆豬柳 菜心/時蔬	
星期五 (11月13日)	雜菜火腿湯通粉	銀芽肉絲炒麵 節瓜粉絲蝦米/時蔬 眉豆雞腳湯	瑤柱蒸水蛋 西生菜/時蔬	夏枯草 (3P 涼茶)
星期六 (11月14日)	粟米肉碎粥 撈麵	豉油雞 菜芯/時蔬	梅菜蒸肉餅 紹菜/時蔬 粉葛赤小豆湯	烱粟米 (晚點)
星期日 (11月15日)	三文治 利賓納	鎮江骨 唐生菜/時蔬	冬菇蒸雞 椰菜花/時蔬 雪梨百合瘦肉湯	

餐單設計:

         (范煥英)  
註冊護士

日期:

15-9-2020

廚師:

         (容文杰)

日期:

16-9-2020

舍監批准:

         (梅達明)

日期:

17/9/2020

校長副署:

         (林家華)

日期:

18/9/2020

日期/星期	早餐	午餐	晚餐	備註
星期一 (11月16日) 學校假期	時菜魚片湯烏冬	豉汁豆卜蒸排骨 椰菜/時蔬	金針雲耳蒸雞 小棠菜/時蔬 合掌瓜瘦肉湯	
星期二 (11月16日)	菠蘿包 好立克	蘿蔔炆豬柳 翠玉瓜魚片/時蔬 清補涼湯	咖喱雙丸 菜芯/時蔬	
星期三 (11月18日)	時菜叉燒天使麵	瑤柱肉碎蒸水蛋 椰菜花/時蔬 什菜湯	鮮茄豬扒 唐生菜/時蔬 紫菜肉碎湯	
星期四 (11月19日)	午餐肉包 阿華田	薯仔炆雞 菜芯/時蔬 青紅蘿蔔湯	土魷蒸肉餅 西蘭花/時蔬	
星期五 (11月20日)	炸醬麵	鮮茄雞絲燴意粉 南瓜肉碎/時蔬 節瓜瘦肉湯	西檸雞 白菜仔/時蔬	茅根竹蔗馬蹄 (3PM 涼茶)
星期六 (11月21日)	香菇雞蓉粥 撈米	沙薑雞 小棠菜/時蔬	鎮江骨 紹菜/時蔬 木瓜魚尾湯	腐竹雞蛋糖水 (晚點)
星期日 (11月22日)	麥包+火腿 菜蜜	洋蔥炒牛肉 西生菜/時蔬	香芋排骨 肉碎茄子/時蔬 霸王花瘦肉湯	

餐單設計:



(范煥英)  
註冊護士

日期:

15-9-2020

廚師:

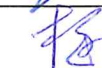


(容文杰)

日期:

16-9-2020

舍監批准:



(梅達明)

日期:

17/9/2020

(署任) 校長副署:



(林家華)

日期:

18/9/2020

日期/星期	早餐	午餐	晚餐	備註
星期一 (11月23日)	雪菜肉絲湯米粉	梅菜蒸肉餅 紹菜/時蔬 蕃茄肉片湯	洋蔥雞柳 白菜仔/時蔬 羅漢果瘦肉湯	
星期二 (11月24日)	火腿蛋包 好立克	豉油王雞槌 小棠菜/時蔬 菜乾豬骨湯	牛仔骨 椰菜/時蔬	
星期三 (11月25日)	時菜紅腸湯麵	京都豬扒 西蘭花/時蔬 蘋果瘦肉湯	燒味拼紅腸 唐生菜/時蔬 南瓜豬展湯	
星期四 (11月26日)	香腸包 阿華田	沙爹雞球 椰菜/時蔬 海底椰瘦肉湯	南瓜排骨 菜芯/時蔬	
星期五 (11月27日)	雜菜火腿湯通粉	雪菜肉絲炆米 節瓜粉絲蝦米/時蔬 南北杏雪耳甘荀湯	蠔汁豆卜炆豬柳 西生菜/時蔬	南北杏雪梨蓮子 (3PM 涼茶)
星期六 (11月28日)	南瓜肉碎粥 腸粉	白切雞 椰菜花/時蔬	鮮茄蛋煮肉片 小棠菜/時蔬 老黃瓜赤小豆湯	綠豆沙 (晚點)
星期日 (11月29日)	豬仔包+腸仔 檸檬水	粟米魚塊 唐生菜/時蔬	冬菇紅棗蒸雞 西蘭花/時蔬 黃豆雞腳湯	

餐單設計:



(范煥英)  
註冊護士

日期:

15-9-2020

廚師:



(容文杰)

日期:

16-9-2020

舍監批准:



(梅達明)

日期:

17/9/2020

 校長副署:



(林家華)

日期:

18/9/2020

日期/星期	早餐	午餐	晚餐	備註
星期一 (11月30日)	時菜雙丸湯烏冬	麻婆豆腐 椰菜/時蔬 腰果瘦肉湯	梅子排骨 小棠菜/時蔬 無花果瘦肉湯	
星期二 (12月1日)	菠蘿包 好立克	粟米肉粒 翠玉瓜魚片/時蔬 粟米紅蘿蔔湯	栗子炆雞 菜芯/時蔬	
星期三 (12月2日)	時菜叉燒湯河粉	鹵水雞中翼 椰菜花/時蔬 合掌瓜瘦肉湯	洋蔥豬扒 唐生菜/時蔬 節瓜鱈魚湯	
星期四 (12月3日)	午餐肉包 阿華田	豆卜炆豬柳 菜芯/時蔬 沙參玉竹瘦肉湯	金針雲耳蒸雞 西蘭花/時蔬	
星期五 (12月4日)	擔擔麵	菠蘿雞粒炒飯 南瓜肉碎/時蔬 雪梨瘦肉湯	冬菇馬蹄蒸肉餅 白菜仔/時蔬	圓肉桑寄生茶 (3P 涼茶)
星期六 (12月5日)	粟米肉碎粥 撈米	豉油雞 小棠菜/時蔬	沙拉骨 紹菜/時蔬 黑豆魚尾湯	生菜魚肉 (晚點)
星期日 (12月6日)	甜餐包+腸仔 利賓納	清湯蘿蔔牛腩 西生菜/時蔬	鮮茄魚塊 上湯杞子浸勝瓜/ 時蔬 蓮藕綠豆湯	

餐單設計:

(范煥英)  
註冊護士

日期:

15-9-2020

廚師:

(容文杰)

日期:

16-9-2020

舍監批准:

(梅達明)

日期:

17/9/2020

校長副署:

(署任)

(林家華)

日期:

18/9/2020

上述食材只是建議，會按時令及來貨供應而有所調節