

日期/星期	早餐	午餐	晚餐	備註
星期一 (4月1日) (清明節及復活節假期)	三文治 菜蜜	燒汁煙肉漢堡 菜心	沙嗲雞柳 旺菜 沙參玉竹瘦肉湯	
星期二 (4月2日) (清明節及復活節假期)	雪菜肉絲米粉	牛仔骨 西蘭花	土魷蒸肉餅 西生菜	夏枯草
星期三 (4月3日) (清明節及復活節假期)	麵包 阿華田	腰果肉丁 唐生菜	滷水雞中翼 椰菜花 豬骨木瓜雪耳湯	
星期四 (4月4日) (清明節及復活節假期)	炸醬麵	咖哩雞 白菜仔	咕嚕肉 椰菜	
星期五 (4月5日) (清明節及復活節假期)	麵包 檸檬水	鮮茄豬扒 小棠菜	豉椒炒牛肉 菜心 無花果紅蘿蔔瘦肉湯	
星期六 (4月6日) (清明節及復活節假期)	香菇雞蓉粥 燒買	豉油雞 旺菜	沙拉骨 西蘭花	紅豆沙
星期日 (4月7日)	西式早餐	瑤柱肉碎蒸水蛋 西生菜	蠔皇冬菇炆豬柳 肉碎茄子 蕃茄薯仔湯	

餐單設計:



(鄭艷春)
護士長

日期:

11/3/24

廚師:



(容文杰)

日期:

7/3/2024

舍監批准:



(黃文輝)

日期:

12/3/24

校長副署:



(成英愉)


日期:

15.3.2024

上述食材只是建議，會按時令及來貨供應而有所調節

日期/星期	早餐	午餐	晚餐	備註
星期一 (4月8日)	麵包 好立克	洋蔥豬扒 西蘭花	白汁雞球 唐生菜 菜乾豬骨湯	
星期二 (4月9日)	雞腩菇魚片烏冬	粟米肉粒 瑤柱扒瓜脯	清湯蘿蔔牛腩 白菜仔	南北杏雪梨蓮子水
星期三 (4月10日)	鮮冬菇肉片河粉	薯仔炆雞 菜心	鎮江骨 椰菜花 粉葛赤小豆湯	
星期四 (4月11日)	麵包 利賓納	燒汁牛仔骨 旺菜	彩椒雞球 西生菜	
星期五 (4月12日)	擔擔麵	卡邦尼煙肉螺絲粉 椰菜花	咕嚕肉 小棠菜 清補涼瘦肉湯	
星期六 (4月13日)	咸蛋瘦肉粥 腸粉	白切雞 白菜仔	梅菜肉餅 菜心	燉蛋
星期日 (4月14日)	西式早餐	咖哩雙丸 小棠菜	麻婆豆腐 勝瓜雲耳 紫菜肉碎湯	

餐單設計:

 (鄭艷春)
護士長

日期:

11/3/24

廚師:

 (容文杰)

日期:

7/3/2024

舍監批准:

 (黃文輝)

日期:

12/3/24

校長副署:

 (成英愉)

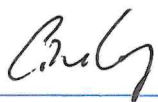
日期:

15.3.2024

上述食材只是建議，會按時令及來貨供應而有所調節

日期/星期	早餐	午餐	晚餐	備註
星期一 (4月15日)	麵包 阿華田	豉汁蒸排骨 椰菜	牛仔骨 西生菜 蓮藕鱈魚湯	
星期二 (4月16日)	雪菜肉絲米粉	蘿蔔炆豬柳 椰菜花	冬瓜支竹炆排骨 唐生菜	羅漢果水
星期三 (4月17日)	鮮冬菇肉片天使麵	燒汁煙肉漢堡 菜心	彩椒魚塊 西蘭花 豬骨粟米紅蘿蔔湯	
星期四 (4月18日)	麵包 麥皮	咖哩牛腩 旺菜	蝦仁韭黃炒蛋 粉絲肉碎蒸茄子	
星期五 (4月19日)	雜菜火腿通粉	肉醬意粉 西蘭花	西檸雞 白菜仔 冬瓜去濕湯	
星期六 (4月20日)	粟米肉碎粥 燒買	沙薑雞 唐生菜	土魷肉餅 小棠菜	烩粟米
星期日 (4月21日)	西式早餐	沙拉骨 菜心	鹵水雞中翼 椰菜花 合掌瓜豬骨湯	

餐單設計:



(鄭艷春)
護士長

日期:

11/3/24

廚師:



(容文杰)

日期:

7/3/2024

舍監批准:

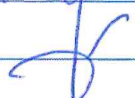


(黃文輝)

日期:

12/3/24

校長副署:



(成英愉)

日期:

15.3.2024

上述食材只是建議，會按時令及來貨供應而有所調節

日期/星期	早餐	午餐	晚餐	備註
星期一 (4月22日)	麵包 好立克	梅菜肉餅 西蘭花	冬菇蒸雞 西生菜 霸王花瘦肉湯	
星期二 (4月23日)	鮮冬菇餐肉烏冬	豉油皇雞翅 瑤柱扒瓜脯	味菜牛肉 白菜仔	竹蔗茅根馬蹄水
星期三 (4月24日)	雪菜肉絲米粉	京都豬扒 菜心	沙爹雙丸 椰菜花 羅宋湯	
星期四 (4月25日)	麵包 菜蜜	燒汁牛仔骨 旺菜	菠蘿彩椒雞球 唐生菜	
星期五 (4月26日)	雞腩菇豬柳天使麵	梅菜肉鬆炒飯 椰菜花	吉列魚柳 菜心 花生黃豆雞腳湯	
星期六 (4月27日)	瑤柱肉碎粥 腸粉	豉油雞 小棠菜	蓮藕炆豬柳 西蘭花	綠豆沙
星期日 (4月28日)	西式早餐	餐肉炒蛋 白菜仔	冬瓜枝竹炆排骨 椰菜 豬骨老黃瓜赤小豆	

餐單設計:



(鄭艷春)
護士長

日期:

11/3/24

廚師:



(容文杰)

日期:

7/3/2024

舍監批准:



(黃文輝)

日期:

12/3/24

校長副署:



(成英愉)

日期:

15.3.2024

上述食材只是建議，會按時令及來貨供應而有所調節

日期/星期	早餐	午餐	晚餐	備註
星期一 (4月29日)	麵包 阿華田	冬菇炆豬柳 旺菜	牛仔骨 唐生菜 菜乾豬骨湯	
星期二 (4月30日)	紫菜墨丸湯烏冬	鹵水雞中翼 椰菜花	腰果肉丁 西生菜	薏米檸檬水
星期三 (5月1日) (勞動節假期)	鮮冬菇肉片河粉	鮮茄魚柳 菜心	香芋排骨 西蘭花 雜菜湯	
星期四 (5月2日)	麵包 麥皮	柱侯牛腩 椰菜	蝦仁韭黃炒蛋 白菜仔	
星期五 (5月3日)	炸醬麵	卡邦尼煙肉螺絲粉 西蘭花	椒鹽豬扒 勝瓜雲耳 豬骨粟米紅蘿蔔湯	
星期六 (5月4日)	皮蛋瘦肉粥 燒買	白切雞 唐生菜	梅菜肉餅 椰菜花	香芋西米露
星期日 (5月5日)	西式早餐	鎮江骨 菜心	蕃茄肉鬆炒蛋 小棠菜 海底椰甘笋煲雞	

餐單設計:

 (鄭艷春)
護士長

日期:

11/3/24

廚師:

 (容文杰)

日期:

7/3/2024

舍監批准:

 (黃文輝)

日期:

12/3/24

校長副署:

 (成英愉)

日期:

15.3.2024

上述食材只是建議，會按時令及來貨供應而有所調節