



ST. JOHANNES COLLEGE  
(Catholic School)

2017-2018 4月餐單(請在每天的A, B, C, D, E中五選一)

姓名: \_\_\_\_\_

9th March, 2018

班別: \_\_\_\_\_

餐款		A (飯餐)	B (粉麵餐)	C (營養餐)	D (什糧餐)	E (素食餐)	水果	飲品	選擇
9/4	一	焗白汁火腿扒飯	白菌雞球燴意粉Y	肉燥汁肉餅配粟米飯	糯米雞配干蒸牛肉,時蔬bYd	甘筍粒蒸蛋配香菇節瓜甫粟米飯YD	✓		
10/4	二	田園咖喱豬扒飯(微辣)b	焗肉醬千層麵d	瓜粒冬筍雞絲飯Y	超軟蛋糕配什豆肉粒燴意粉D	香菇粉絲豆干飯Y		✓	
11/4	三	焗鮮菌豬柳漢堡飯Y	蘿蔔炆牛腩配撈麵d	時菜滑雞配糙米飯	蟹柳拉麵配軟餐包,車厘茄B	素肉碎燴豆腐配糙米飯Y	✓		
12/4	四	甜酸洋蔥雞扒飯	焗甘筍肉絲螺絲粉	芋香牛肉粒飯d	燒雞牌配薯茸,餐包	三角豆燴什菌意粉配時蔬Y		✓	
13/4	五	白菌汁牛扒飯Yd	焗葡汁雞粒意粉	椰菜肉片飯	三文魚飯團配提子士干,雞蛋中卷,維他奶DV	薯仔雞心豆燴時蔬飯bY	✓		
16/4	一	焗鮮茄菠蘿素雞扒飯	田園咖喱什菜意粉Y	蒸蛋配香芹燴素肉卷糙米飯D	素菜蕎麥冷麵,粟米配軟餐包	*** 全城素食日 ***	✓		
17/4	二	鮮茄豬扒飯	焗淡黑椒雞肉扁意粉(微辣)	時菜粟米牛肉飯Yd	什菜蟹柳燴螺絲粉配蛋糕BD	鮮竹燴素獅子頭飯Y		✓	
18/4	三	焗薯仔雞柳飯	津菜牛肉球配上海麵dY	洋葱豚肉配赤米飯Y	迷你蕎麥冷麵配牛油蛋糕,菠蘿粒VD	玉蘭珍珠筍燴素豆卷飯Y	✓		
19/4	四	時菜蒸排骨飯Y	焗肉醬汁雞柳長通粉d	蘿蔔炆魚條飯V	豬柳漢堡包配燴南瓜,甘筍條	磨菇粟米豆腐配扁意粉Y		✓	
20/4	五	白菌汁雞件飯Y	焗西芹豬扒意粉	雲耳炆雞球配麥米飯Y	吞拿魚壽司配菠蘿批,粟米粒V	上湯雪耳浸津白配腐皮卷麥米飯	✓		
23/4	一	焗尤魚圈魚柳飯BV	時菜肉片配烏冬	時菜金菇炆雞球配五穀飯Y	粟米飯團配粉粿,燒賣b	冬菇蒸蛋配蘿蔔煮豆腐五穀飯YD	✓		
24/4	二	蕃茄茸燴雞球飯	焗車厘茄千層麵d	鮮竹燴粟米肉餅飯Y	肉碎燴意粉配超軟蛋糕dD	西芹鮮菇素鴨飯Y		✓	
25/4	三	焗磨菇豬柳漢堡飯Y	秀珍菇雞柳配什菜撈麵Y	香芹鮮竹肉粒配粟米飯	雞蛋手卷配蝴蝶卷,維他奶D	時瓜珍珠筍炆腐竹配粟米飯Y	✓		
26/4	四	柱侯炆牛腩飯db	焗雞心豆豬柳通心粉	茄子燴魚腐飯YV	烤雞牌配蜆殼粉,車厘茄	黑椒豉豆什菜燴通心粉(微辣)Y		✓	
27/4	五	洋葱豬扒飯	焗咖喱牛柳意粉(微辣)bd	什菜雞粒飯	肉鬆壽司配牛角包,車厘茄	雙菇燴鮮竹飯Y	✓		
30/4	一	焗粟米石斑飯V	紅腰豆豬柳燴意粉	什菜蒸蛋配白菌雞柳糙米飯DY	什豆肉絲燴扁意粉配蛋糕D	粟米木耳素肉條配糙米飯	✓		

以下標示代表該餐含有標示所指之成份,如對該類食物有敏感請勿選擇: Y 菇菌類 d 牛肉 D 雞蛋 V 魚類可能含有少量魚骨,請留意選擇

B 甲殼類海產(蝦、蟹等) b 花生或果仁 備註: 1 所有餐款均不含蠶豆成份 2 咖喱、黑椒及沙爹汁等都帶微辣成份

2018年4月份午餐訂購: 16日 x 每餐盒售價HK\$26 =HK\$416

\*此表格及費用請於2018年3月16日前填妥並交回學校\*

若付支票台頭請寫"聖若望英文書院"或"St. Johannes College".

\*\*\*所有已收費用不獲退款,如約銀行彈票將會收取港幣\$200元行政手續費用。\*\*\*