

凱旋醫院暨大眾百合園區菜單

112年9月18日 星期一

餐次	普通菜單	熱量	素食菜單	熱量	治療菜單	熱量	備註
早餐	綠豆燕麥甜粥	320	綠豆燕麥甜粥	320	綠豆燕麥甜粥	320	
	熱量	320	熱量	320	熱量	320	
	白飯	280	白飯	280	白飯	280	
午餐	沙茶肉片	160	沙茶素肉片	160	沙茶肉片	160	
	家常豆腐	55	家常豆腐	55	家常豆腐	55	
	醬燒茄子	40	醬燒茄子	40	醬燒茄子	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	加菜40g
	當歸豆皮湯	10	當歸豆皮湯	10	當歸豆皮湯	10	
	熱量	585	熱量	585	熱量	585	
	白飯	280	白飯	280	白飯	280	
晚餐	鹹水雞	165	鹹水素雞	165	鹹水雞	165	
	京醬豆干片	35	京醬豆干片	35	京醬豆干片	35	
	燴胡瓜	45	燴胡瓜	45	燴胡瓜	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	加菜40g
	紫菜豆腐蛋花湯	15	紫菜豆腐蛋花湯	15	紫菜豆腐蛋花湯	15	大寮:小白菜豆腐蛋花湯
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	670	熱量	670	熱量	670	*碘補充:薑絲海芽
合計		1575		1575		1575	單位:大卡

112年9月19日 星期二

餐次	普通菜單	熱量	素食菜單	熱量	治療菜單	熱量	備註
早餐	肉包	160	菜包	160	肉包	160	2AB. 5C. 7B. 8A. 10B. 12A
	豆漿	150	豆漿	150	豆漿	150	. L7A. 剝: 地瓜鹹粥
	熱量	310	熱量	310	熱量	310	(300大卡)
午餐	紅豆飯	280	紅豆飯	280	紅豆飯	280	
	馬鈴薯燉肉	175	馬鈴薯燉肉	175	馬鈴薯燉肉	175	大寮:黑胡椒豆芽
	洋蔥海芽	30	薑絲海芽	30	洋蔥海芽	30	
	塔香豆腐	40	塔香豆腐	40	塔香豆腐	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	加菜40g
	鮮菇餛飩湯	30	鮮菇餛飩湯	30	鮮菇餛飩湯	30	
	熱量	595	熱量	595	熱量	595	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	
	照燒花枝排	180	照燒雞排	180	照燒肉片	160	
	沙茶紅蘿蔔炒豆皮	40	沙茶紅蘿蔔炒豆皮	40	沙茶紅蘿蔔炒豆皮	40	
	番茄燒豆干	50	番茄燒豆干	50	番茄燒豆干	50	
	蒜炒時蔬	40	蒜炒時蔬	40	蒜炒時蔬	40	加菜40g
	冬瓜湯	20	冬瓜湯	20	冬瓜湯	20	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
熱量	700	熱量	700	熱量	680	*碘補充:薑絲海芽	
合計		1605		1605		1585	單位:大卡

凱旋醫院暨大眾百合園區菜單

112年9月20日 星期三

餐次	普通菜單	熱量	素食菜單	熱量	治療菜單	熱量	備註
早餐	綠豆薏仁甜粥	300	綠豆薏仁甜粥	300	綠豆薏仁甜粥	300	
	熱量	300	熱量	300	熱量	300	
午餐	炒粿條	450	炒粿條	450	炒粿條	450	
	鹽酥蝦排	180	蜜汁豆包	180	味噌肉片	160	
	螞蟻上樹	45	螞蟻上樹	45	螞蟻上樹	45	
	白菜滷	40	白菜滷	40	白菜滷	40	
	蒜炒時蔬	40	蒜炒時蔬	40	蒜炒時蔬	40	加菜40g
	綠豆湯	60	綠豆湯	60	綠豆湯	60	
	熱量	815	熱量	815	熱量	795	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	
	宮保雞丁	180	宮保素雞丁	180	宮保雞丁	180	
	竹筍炒豆薯	35	竹筍炒豆薯	35	竹筍炒豆薯	35	
	咖哩凍豆腐	55	咖哩凍豆腐	55	咖哩凍豆腐	55	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	加菜40g
	四神湯	20	四神湯	20	四神湯	20	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	700	熱量	700	熱量	700	*碘補充：薑絲海芽
合計		1815		1815		1795	單位：大卡

112年9月21日 星期四

餐次	普通菜單	熱量	素食菜單	熱量	治療菜單	熱量	備註
早餐	南瓜芝麻粥	300	南瓜芝麻粥	300	南瓜芝麻粥	300	
	熱量	300	熱量	300	熱量	300	
中餐	地瓜飯	280	地瓜飯	280	地瓜飯	280	
	炸雞	180	炸素雞塊	180	蔥油雞丁	160	
	塔香豆干丁	50	塔香豆干丁	50	塔香豆干丁	50	
	豆瓣豆芽菜	45	豆瓣豆芽菜	45	豆瓣豆芽菜	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	加菜40g
	白玉黑輪湯	15	白玉黑輪湯	15	白玉黑輪湯	15	
	熱量	610	熱量	610	熱量	590	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	
	泰式打拋豬	160	泰式打拋素肉	160	泰式打拋豬	160	
	燴豆腐	55	燴豆腐	55	燴豆腐	55	
	泡菜粉絲	35	泡菜粉絲	35	泡菜粉絲	35	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	加菜40g
	黃豆芽湯	20	黃豆芽湯	20	黃豆芽湯	20	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	680	熱量	680	熱量	680	*碘補充：薑絲海芽
合計		1590		1590		1570	單位：大卡

凱旋醫院暨大眾百合園區菜單

112年9月22日 星期五

餐次	普通菜單	熱量	素食菜單	熱量	治療菜單	熱量	備註
早餐	菜包	160	紅豆包	160	菜包	160	2AB. 5C. 7B. 8A. 10B. 12A . L7A. 剝: 油菜什錦 粥(300大卡)
	芝麻豆漿	150	芝麻豆漿	150	芝麻豆漿	150	
	熱量	310	熱量	310	熱量	310	
中餐	茄汁火腿炒飯	350	茄汁火腿炒飯	350	茄汁火腿炒飯	350	加菜40g
	照燒咕咾肉	160	照燒豆包	160	照燒肉絲	160	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	玉米布丁酥	55	玉米布丁酥	55	蜜汁地瓜	55	
	豆干炒青椒	35	豆干炒青椒	35	豆干炒青椒	35	
	味噌豆腐湯	25	味噌豆腐湯	25	味噌豆腐湯	25	
	熱量	665	熱量	665	熱量	665	
晚餐	地瓜飯	280	地瓜飯	280	地瓜飯	280	加菜40g 大眾: 高麗菜蛋花湯 *碘補充: 薑絲海芽
	瓜子蒸肉	160	瓜子蒸素肉	160	瓜子蒸肉	160	
	柴魚胡瓜	35	魚板胡瓜	35	柴魚胡瓜	35	
	麻婆豆腐	75	麻婆豆腐	75	麻婆豆腐	75	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	紫菜蛋花湯	15	紫菜豆腐湯	15	紫菜蛋花湯	15	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
熱量	695	熱量	695	熱量	695		
合計		1670		1670		1670	單位: 大卡

112年9月23日 星期六

餐次	普通菜單	熱量	素食菜單	熱量	治療菜單	熱量	備註
早餐	柴魚麵線羹	280	香菇麵線羹	280	柴魚麵線羹	280	2AB. 剝: 肉絲鹹粥(300 大卡)
	熱量	280	熱量	280	熱量	280	
中餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	加菜40g
	椒鹽蝦排	180	椒鹽素肉排	180	味噌肉片	160	
	芹菜豆芽	30	芹菜豆芽	30	芹菜豆芽	30	
	螞蟻上樹	60	螞蟻上樹	60	螞蟻上樹	60	
	蒜香時蔬	40	蒜香時蔬	40	蒜香時蔬	40	
	柴魚味噌湯	15	味噌湯	15	柴魚味噌湯	15	
熱量	605	熱量	605	熱量	585		
晚餐	紅豆飯	280	紅豆飯	280	紅豆飯	280	加菜40g *碘補充: 薑絲海芽
	薑炒麻油里肌肉	170	薑炒麻油里肌肉	170	薑炒麻油里肌肉	170	
	大白菜滷麵輪	60	大白菜滷麵輪	60	大白菜滷麵輪	60	
	藥膳魚板胡瓜	35	藥膳魚板胡瓜	35	藥膳魚板胡瓜	35	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	肉骨茶湯	30	肉骨茶湯	30	肉骨茶湯	30	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
熱量	705	熱量	705	熱量	705		
合計		1590		1590		1570	單位: 大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

112年9月24日 星期日

餐次	普通菜單	熱量	素食菜單	熱量	治療菜單	熱量	
早餐	香菇肉粥	350	香菇肉粥	350	香菇肉粥	350	
	熱量	350	熱量	350	熱量	350	
中餐	地瓜飯	280	地瓜飯	280	地瓜飯	280	
	糖醋花枝排	180	糖醋魚排	180	糖醋燒肉	160	
	塔香菜脯蛋	40	塔香菜脯豆包	40	塔香菜脯蛋	40	
	腐乳高麗菜	30	腐乳高麗菜	30	腐乳高麗菜	30	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	加菜40g
	剝皮辣椒雞湯	25	剝皮辣椒雞湯	25	剝皮辣椒雞湯	25	
	熱量	595	熱量	595	熱量	575	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	
	京醬肉絲	160	京醬肉絲	160	京醬肉絲	160	
	瓜子麵筋	50	瓜子麵筋	50	瓜子麵筋	50	
	沙茶洋蔥炒菇	55	沙茶豆芽炒菇	55	沙茶洋蔥炒菇	55	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	加菜40g
	羅宋湯	15	羅宋湯	15	羅宋湯	15	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	690	熱量	690	熱量	690	*碘補充：薑絲海芽
合計		1635		1635		1615	單位：大卡

若欲反應餐點問題或建議，可致電751-3171 分機2001、2035-7

*備註：本院與各附設機構餐食，由「米之香食品有限公司」外包製作，豬肉產地均為國產，牛肉產地均為澳洲，請安心使用，謝謝。

