

## 凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

113年9月23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	大滷鹹粥	390	大滷鹹粥	390	大滷鹹粥	390	
	熱量	390	熱量	390	熱量	390	
午餐	五穀飯	280	五穀飯	280	五穀飯	280	
	糖醋咕咾肉	220	糖醋肉丁	220	糖醋肉丁	200	
	玉米炒蛋	45	玉米炒豆干	50	玉米炒蛋	45	
	海鮮羹	50	海鮮羹	50	海鮮羹	50	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	治療餐加菜40g
	味噌豆腐湯	15	味噌豆腐湯	15	味噌豆腐湯	15	
	熱量	650	熱量	655	熱量	630	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	
	打拋豬	165	打拋豬	165	打拋豬	165	
	紅燒豆腐	45	紅燒豆腐	45	紅燒豆腐	45	
	竹筍炒肉絲	45	竹筍炒肉絲	45	竹筍炒肉絲	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	治療餐加菜40g
	魚丸湯	20	魚丸湯	20	魚丸湯	20	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	685	熱量	685	熱量	685	*碘補充：薑絲海芽
合計		1725		1730		1705	單位：大卡

113年9月24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	344	菜包	288	肉包	344	
	冬瓜糖豆漿	150	冬瓜糖豆漿	150	冬瓜糖豆漿	150	
	熱量	494	熱量	438	熱量	494	2A/B.5C.6A/B.7B.8A/B. 12A.L7A.隔離.剝碎餐: 綠豆薏仁甜粥(360大卡)
午餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	
	筍干扣肉	160	筍干扣肉	160	筍干扣肉	160	
	關東煮	60	關東煮	60	關東煮	60	
	家常蘿蔔絲	50	家常蘿蔔絲	50	家常蘿蔔絲	50	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	治療餐加菜40g
	當歸豆皮湯	5	當歸豆皮湯	5	當歸豆皮湯	5	
	熱量	595	熱量	595	熱量	595	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	
	麻油雞	140	麻油豆包	140	麻油雞	140	
	洋蔥炒蛋	45	山藥捲	60	洋蔥炒蛋	45	
	燴大黃瓜	45	燴大黃瓜	45	燴大黃瓜	45	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	治療餐加菜40g
	餛飩湯	20	餛飩湯	20	餛飩湯	20	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	665	熱量	680	熱量	665	*碘補充：薑絲海芽
合計		1754		1713		1754	單位：大卡

## 凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

113年9月25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	養身四神湯粥	350	養身四神湯粥	350	養身四神湯粥	350	
	熱量	350	熱量	350	熱量	350	
午餐	海鮮炒麵	360	素鮮炒麵	360	海鮮炒麵	360	治療餐加菜40g
	塔香香腸	180	塔香香腸	180	塔香香腸	180	
	枸杞絲瓜	45	枸杞絲瓜	45	枸杞絲瓜	45	
	紅蘿蔔炒蛋	50	豆皮紅蘿蔔	50	紅蘿蔔炒蛋	50	
	扁魚大白菜	40	白菜滷	40	扁魚大白菜	40	
	黑糖銀耳湯	50	黑糖銀耳湯	50	黑糖銀耳湯	50	
	熱量	725	熱量	725	熱量	725	
晚餐	紅豆飯	280	紅豆飯	280	紅豆飯	280	治療餐加菜40g
	三杯雞	150	三杯素雞	150	三杯雞	150	
	香菇蒸蛋	35	香菇燴豆腐	30	香菇蒸蛋	35	
	炒三色	45	炒三色	45	炒三色	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	榨菜肉絲湯	20	榨菜肉絲湯	20	榨菜肉絲湯	20	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	660	熱量	655	熱量	660	
合計		1735		1730		1735	單位：大卡

113年9月26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	八寶粥	350	八寶粥	350	八寶粥	315	治療糖量減半(8g)
	熱量	350	熱量	350	熱量	315	
中餐	胚芽飯	280	胚芽飯	280	胚芽飯	280	治療餐加菜40g
	鹹水雞	160	鹹水雞	160	鹹水雞	160	
	梅香薯條	60	梅香薯條	60	海苔馬鈴薯	45	
	家常滷味	60	家常滷味	60	家常滷味	60	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	青菜蛋花湯	20	青菜豆皮湯	20	青菜蛋花湯	20	
	熱量	620	熱量	620	熱量	605	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	治療餐加菜40g
	馬鈴薯燉肉	220	馬鈴薯燉素肉	220	馬鈴薯燉肉	220	
	榨菜炒肉絲	40	榨菜炒肉絲	40	榨菜炒肉絲	40	
	螞蟻上樹	65	螞蟻上樹	65	螞蟻上樹	65	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	黑糖薑湯	60	黑糖薑湯	60	黑糖薑湯	60	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	795	熱量	795	熱量	795	
合計		1765		1765		1715	單位：大卡

\*碘補充：薑絲海芽

## 凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

113年9月27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	屏東飯湯	370	屏東飯湯	370	屏東飯湯	370	
	熱量	370	熱量	370	熱量	370	
中餐	茄汁義大利麵	360	茄汁義大利麵	360	茄汁義大利麵	360	治療餐加菜40g
	炸雞腿	200	炸素排	200	滷雞腿	180	
	菜脯炒蛋	40	菜脯豆腐	35	菜脯炒蛋	40	
	培根高麗菜	50	培根高麗菜	50	培根高麗菜	50	
	玉米四季豆	45	玉米四季豆	45	玉米四季豆	45	
	檸檬愛玉	40	檸檬愛玉	40	檸檬愛玉	40	
	熱量	735	熱量	730	熱量	715	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	治療餐加菜40g
	橙汁肉絲	165	橙汁肉絲	165	橙汁肉絲	165	
	翡翠南瓜豆腐	55	翡翠南瓜豆腐	55	翡翠南瓜豆腐	55	
	醬燒茄子	55	醬燒茄子	55	醬燒茄子	55	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	餛飩湯	20	素餛飩湯	20	餛飩湯	20	
	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		<b>1810</b>		<b>1805</b>		<b>1790</b>	*碘補充：薑絲海芽 單位：大卡

113年9月28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	芋泥包	368	芋泥包	368	芋泥包	368	2A/B.5C.6A/B.7B.8A/B. 12A.L7A.隔離.剝碎餐: 黑芝麻紅豆銀耳粥(380 大卡)
	高鈣燕麥奶	130	高鈣燕麥奶	130	高鈣燕麥奶	130	
	熱量	498	熱量	498	熱量	498	
中餐	胚芽飯	280	胚芽飯	280	胚芽飯	280	治療餐加菜40g
	茄汁魚片	160	茄汁素排	160	茄汁魚片	160	
	豆薯炒蛋	45	豆薯炒黃干片	45	豆薯炒蛋	45	
	炒小白菜	60	炒小白菜	60	炒小白菜	60	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	貢丸湯	35	素丸湯	35	貢丸湯	35	
	熱量	625	熱量	625	熱量	625	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	治療餐加菜40g
	沙茶雞丁	180	沙茶雞丁	180	沙茶雞丁	180	
	紅燒油豆腐	45	紅燒油豆腐	45	紅燒油豆腐	45	
	拌炒三絲	50	拌炒三絲	50	拌炒三絲	50	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	牛蒡菇湯	10	牛蒡菇湯	10	牛蒡菇湯	10	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	700	熱量	700	熱量	700	
合計		<b>1823</b>		<b>1823</b>		<b>1823</b>	*碘補充：薑絲海芽 單位：大卡



## 凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

113年9月29日 星期日

餐次	普通菜單	熱量	素食菜單	熱量	治療菜單	熱量	備註
早餐	南瓜蔬菜粥	350	南瓜蔬菜粥	350	南瓜蔬菜粥	350	
	熱量	350	熱量	350	熱量	350	
中餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	
	薑汁燒肉	175	薑汁燒素肉	180	薑汁燒肉	175	
	榨菜肉絲炒豆干	50	榨菜肉絲炒豆干	50	榨菜肉絲炒豆干	50	
	螞蟻上樹	45	螞蟻上樹	45	螞蟻上樹	45	
	炒時蔬	50	炒時蔬	50	炒時蔬	50	治療餐加菜40g
	紫菜蛋花湯	30	紫菜豆腐湯	30	紫菜蛋花湯	30	大寮:高麗菜蛋花湯
	熱量	630	熱量	635	熱量	630	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	
	酥炸蝦排	220	酥炸魚排	220	當歸魚片	160	
	照燒豆干	55	照燒豆干	55	照燒豆干	55	
	豆皮高麗菜	55	豆皮高麗菜	55	豆皮高麗菜	55	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	治療餐加菜40g
	白玉黑輪湯	15	白玉黑輪湯	15	白玉黑輪湯	15	
	水果	90	水果	90	水果	90	
熱量	755	熱量	755	熱量	695	*碘補充:薑絲海芽	
合計		1735		1740		1675	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。