

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

113年9月30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	紅豆薏仁燕麥粥	400	紅豆薏仁燕麥粥	400	紅豆薏仁燕麥粥	365	治療糖量減半(8g)
	熱量	400	熱量	400	熱量	365	
午餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	治療餐加菜40g
	京醬肉絲	180	京醬素肉絲	180	京醬肉絲	180	
	三角薯餅	65	三角薯餅	65	芝麻蒸地瓜	40	
	海鮮羹	40	海鮮羹	40	海鮮羹	40	
	炒時蔬	60	炒時蔬	60	炒時蔬	60	
	味噌豆腐湯	20	味噌豆腐湯	20	味噌豆腐湯	20	
	熱量	645	熱量	645	熱量	620	
晚餐	芝麻飯	280	芝麻飯	280	芝麻飯	280	大寮:滷味 治療餐加菜40g *碘補充:薑絲海芽
	宮保雞丁	250	宮保雞丁	250	宮保雞丁	250	
	薑絲海芽	40	薑絲海芽	40	薑絲海芽	40	
	菜脯炒蛋	65	菜脯豆腐	65	菜脯炒蛋	65	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	火鍋湯	35	火鍋湯	35	火鍋湯	35	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	800	熱量	800	熱量	800	
合計		1845		1845		1785	單位:大卡

113年10月1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	奶黃包	150	芋泥包	150	奶黃包	150	2A/B.5C.6A/B.7B.8A/B. 12A.L7A.隔離.剝碎餐: 小綠仁粥(400大卡)
	芝麻豆漿	150	芝麻豆漿	150	芝麻豆漿	150	
	熱量	300	熱量	300	熱量	300	
午餐	芝麻拌飯	280	芝麻拌飯	280	芝麻拌飯	245	治療餐加菜40g
	蔥爆肉丁	165	薑爆豆包	165	蔥爆肉丁	165	
	絲瓜炒蛋	50	絲瓜炒豆腐	50	絲瓜炒蛋	50	
	肉絲翠	55	素絲翠	55	肉絲翠	55	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	黃金彩頭湯	10	黃金彩頭湯	10	黃金彩頭湯	10	
	熱量	605	熱量	605	熱量	570	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	245	治療餐加菜40g *碘補充:薑絲海芽
	豉汁棒丁	160	豉汁燉肉	160	豉汁棒丁	160	
	開陽燉瓜	45	枸杞燉瓜	45	開陽燉瓜	45	
	味噌豆腐	80	味噌豆腐	80	味噌豆腐	80	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	榨菜肉絲湯	10	榨菜肉絲湯	10	榨菜肉絲湯	10	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	710	熱量	710	熱量	675	
合計		1615		1615		1545	單位:大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

113年10月2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	竹塹米粉	315	竹塹米粉	315	竹塹米粉	315	2AB.L7A.隔離.剝碎餐: 竹塹粥(315大卡)
	熱量	315	熱量	315	熱量	315	
午餐	水餃	345	素水餃	345	水餃	345	治療餐加菜40g
	炸雞腿	215	炸素排	215	滷雞腿	120	
	客家小炒	45	客家小炒	45	客家小炒	45	
	九層塔炒蛋	70	塔香豆干	65	九層塔炒蛋	70	
	枸杞麻油高麗菜	45	枸杞麻油高麗菜	45	枸杞麻油高麗菜	45	
	黑糖愛玉湯	15	黑糖愛玉湯	15	黑糖愛玉湯	15	
	熱量	735	熱量	730	熱量	640	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	治療餐加菜40g
	梅林燒豬	150	梅林燒豆包	150	梅林燒豬	150	
	香椿豆腐	40	香椿豆腐	40	香椿豆腐	40	
	榨菜肉絲	55	榨菜豆皮	55	榨菜肉絲	55	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	當歸肉絲湯	5	當歸肉絲湯	5	當歸肉絲湯	5	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	665	熱量	665	熱量	595	
合計		1715		1710		1550	*碘補充：薑絲海芽 單位：大卡

113年10月3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	芋香粥	435	芋香粥	435	芋香粥	435	
	熱量	435	熱量	435	熱量	435	
中餐	地瓜飯	280	地瓜飯	280	地瓜飯	210	治療餐加菜40g
	泰式炸豬排	210	泰式炸素排	210	泰式肉片	150	
	鐵板豆芽	30	鐵板豆芽	30	鐵板豆芽	30	
	翠炒魚丸	50	翠炒素丸	50	翠炒魚丸	50	
	蒜酥時蔬	45	薑絲時蔬	45	蒜酥時蔬	45	
	麻油雞湯	10	麻油雞湯	10	麻油雞湯	10	
	熱量	625	熱量	625	熱量	495	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	治療餐加菜40g
	三杯雞	150	三杯麵腸	180	三杯雞	150	
	客家菜封	55	客家菜封	55	客家菜封	55	
	螞蟻上樹	70	螞蟻上樹	70	螞蟻上樹	70	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	雙菇湯	5	雙菇湯	5	雙菇湯	5	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	695	熱量	725	熱量	625	
合計		1755		1785		1555	*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10月4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	紅豆紫米粥	365	紅豆紫米粥	365	紅豆紫米粥	337	治療糖量減半(8g)
	熱量	365	熱量	365	熱量	335	
中餐	肉絲炒麵	360	素肉絲炒麵	360	肉絲炒麵	360	治療餐加菜40g
	鳳醬魚片	150	鳳醬肉排	150	鳳醬魚片	150	
	玉米炒蛋	65	玉米炒豆干	95	玉米炒蛋	65	
	白菜滷	45	白菜滷	45	白菜滷	45	
	枸杞高麗菜	45	枸杞高麗菜	45	枸杞高麗菜	45	
	青菜豆腐湯	10	青菜豆腐湯	10	青菜豆腐湯	10	
	熱量	675	熱量	705	熱量	675	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	治療餐加菜40g
	糖醋雞丁	140	糖醋豆包	170	糖醋雞丁	140	
	拌三絲	35	拌三絲	35	拌三絲	35	
	塔香茄子	45	塔香茄子	45	塔香茄子	45	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	翡翠豆腐湯	10	翡翠豆腐湯	10	翡翠豆腐湯	10	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	645	熱量	675	熱量	575	
合計		1685		1745		1585	*碘補充：薑絲海芽 單位：大卡

113年10月5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	150	菜包	150	芋泥包	150	2A/B.5C.6A/B.7B.8A/B. 12A.L7A.隔離.剝碎餐: 鹿港豬肉粥(320大卡)
	高鈣燕麥奶	150	高鈣燕麥奶	150	高鈣燕麥奶	150	
	熱量	300	熱量	300	熱量	300	
中餐	紅豆飯	280	紅豆飯	280	紅豆飯	245	治療餐加菜40g
	橙醬肉片	175	橙醬素肉片	175	橙醬肉片	170	
	筍干滷豆干	40	筍干滷豆干	40	筍干滷豆干	40	
	照燒白玉	50	照燒白玉	50	照燒白玉	50	
	炒時蔬	50	炒時蔬	50	炒時蔬	50	
	味噌湯	10	味噌湯	10	味噌湯	10	
	熱量	605	熱量	605	熱量	565	
晚餐	五穀飯	280	五穀飯	280	五穀飯	245	治療餐加菜40g
	雞肉丼	180	素丁丼	180	雞肉丼	180	
	魚板冬瓜	40	魚板冬瓜	40	魚板冬瓜	40	
	蠔油筍茸	55	蠔油筍茸	55	蠔油筍茸	55	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	冬菜蘿蔔湯	5	冬菜蘿蔔湯	5	冬菜蘿蔔湯	5	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	695	熱量	695	熱量	660	
合計		1600		1600		1525	*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10月6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	南瓜米粉羹	340	南瓜米粉羹	340	南瓜米粉羹	340	2AB.L7A.隔離.剝碎餐: 金瓜粥(340大卡)
	熱量	340	熱量	340	熱量	340	
中餐	地瓜飯	250	地瓜飯	250	地瓜飯	210	治療餐加菜40g
	照燒豬肉	165	照燒豆干	130	照燒豬肉	165	
	拌什錦	45	拌什錦	45	拌什錦	45	
	肉末醬茄子	50	豆末醬茄子	50	肉末醬茄子	50	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	餛飩湯	10	餛飩湯	10	餛飩湯	10	
	熱量	565	熱量	530	熱量	525	
晚餐	紫米飯	250	紫米飯	250	紫米飯	210	治療餐加菜40g
	茄汁雞丁	190	茄汁雞丁	190	茄汁雞丁	190	
	滷菜	85	滷菜	85	滷菜	85	
	味噌豆腐	65	味噌豆腐	65	味噌豆腐	65	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	枸杞冬瓜湯	10	枸杞冬瓜湯	10	枸杞冬瓜湯	10	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	735	熱量	735	熱量	695	
合計		1640		1605		1560	*碘補充：薑絲海芽 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。