

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

114年2月3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	八寶粥	320	八寶粥	320	八寶粥	320	
	熱量	320	熱量	320	熱量	320	
午餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	糖醋咕咾肉	165	糖醋肉排	165	糖醋咕咾肉	165	
	玉米炒蛋	55	玉米燴豆腐	55	玉米炒蛋	55	
	青椒炒肉絲	45	青椒炒肉絲	45	青椒炒肉絲	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	十全豆皮湯	10	十全豆皮湯	10	十全豆皮湯	10	
	熱量	595	熱量	595	熱量	525	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g 大寮:銀耳紅棗薑湯 *碘補充:薑絲海芽
	馬鈴薯燉雞	175	馬鈴薯燉雞	175	馬鈴薯燉雞	175	
	山藥捲	80	山藥捲	80	海苔蒸南瓜	50	
	蠔油燴瓜	45	蠔油燴瓜	45	蠔油燴瓜	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	味噌湯	15	味噌湯	15	味噌湯	15	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	725	熱量	725	熱量	695	
合計		1640		1640		1540	單位:大卡

114年2月4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	豆沙包	150	豆沙包	150	豆沙包	150	2A/B. 5C. 6A/B. 7B. 8A. 1 2A. L7A. 剝碎. 軟質餐: 肉骨茶粥(350kcal)
	黑糖豆漿	150	黑糖豆漿	150	黑糖豆漿	150	
	熱量	300	熱量	300	熱量	300	
午餐	五穀飯	280	五穀飯	280	五穀飯	210	⇒減重餐增量40g
	泰式打拋豬	192	泰式打拋素肉	192	泰式打拋豬	192	
	菜脯炒蛋	60	菜脯素肉	55	菜脯炒蛋	60	
	培根青江菜	45	培根青江菜	45	培根青江菜	45	
	炒時蔬	50	炒時蔬	50	炒時蔬	50	
	青菜豆腐湯	20	青菜豆腐湯	20	青菜豆腐湯	20	
	熱量	647	熱量	642	熱量	577	
晚餐	芝麻飯	280	芝麻飯	280	芝麻飯	210	⇒減重餐增量40g 大寮:紅棗枸杞薑湯 *碘補充:薑絲海芽
	清檸雞丁	165	清檸雞丁	165	清檸雞丁	165	
	蟹絲燴豆腐	45	蟹絲燴豆腐	45	蟹絲燴豆腐	45	
	醋味黃瓜	70	醋味黃瓜	70	醋味黃瓜	70	
	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	710	熱量	710	熱量	640	
合計		1657		1652		1517	單位:大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

114年2月5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	麻油菇菇雞肉粥	320	麻油菇菇雞肉粥	330	麻油菇菇雞肉粥	320	
	熱量	320	熱量	330	熱量	320	
午餐	海鮮炒麵	360	海鮮炒麵	360	海鮮炒麵	360	⇒減重餐增量40g
	密汁芝麻雞腿	220	密汁素排	220	密汁芝麻雞腿	220	
	蟹絲蒸蛋	55	蟹絲豆腐	55	蟹絲蒸蛋	55	
	扁魚大白菜	40	白菜滷	40	扁魚大白菜	40	
	蒜香菠菜	40	薑絲菠菜	40	蒜香菠菜	40	
	紅豆薏仁湯	50	紅豆薏仁湯	50	紅豆薏仁湯	50	
	熱量	765	熱量	765	熱量	765	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g 大寮:黑糖薑湯 *碘補充:薑絲海芽
	紅蔥肉燥	180	滷素燥	180	紅蔥肉燥	180	
	滷味	80	滷味	80	滷味	80	
	木須豆芽	60	木須豆芽	60	木須豆芽	60	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	柴魚味噌湯	15	柴魚味噌湯	15	柴魚味噌湯	15	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	745	熱量	745	熱量	675	
合計		1830		1840		1760	單位:大卡

114年2月6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	綠豆燕麥甜粥	360	綠豆燕麥甜粥	360	綠豆燕麥甜粥	315	治療糖量減半(8g)
	熱量	360	熱量	360	熱量	315	
中餐	胚芽飯	280	胚芽飯	280	胚芽飯	210	⇒減重餐增量40g
	紅燒燉肉	170	紅燒燉肉	170	紅燒燉肉	170	
	玉米布丁酥	55	玉米布丁酥	55	芝麻蒸地瓜	45	
	蔬菜燉豆腐	55	蔬菜燉豆腐	55	蔬菜燉豆腐	55	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	竹筍肉絲湯	25	竹筍肉絲湯	25	竹筍肉絲湯	25	
	熱量	625	熱量	625	熱量	545	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g 大寮:黑糖地瓜薑湯 *碘補充:薑絲海芽
	蜜汁魚排	200	蜜汁魚排	200	豆豉魚片	140	
	洋蔥炒蛋	50	紅燒百頁	50	洋蔥炒蛋	50	
	炒三色	45	炒三色	45	炒三色	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	玉米蛋花湯	15	玉米蛋花湯	15	玉米蛋花湯	15	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	720	熱量	720	熱量	590	
合計		1705		1705		1450	單位:大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

114年2月7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	肉羹鹹粥	356	肉羹鹹粥	356	肉羹鹹粥	356	
	熱量	356	熱量	356	熱量	356	
中餐	茄汁義大利麵	360	茄汁義大利麵	360	茄汁義大利麵	360	⇒減重餐增量40g
	滷雞腿	160	滷雞排	160	滷雞腿	160	
	麥克雞塊	60	麥克雞塊	60	紅燒豆腐	35	
	枸杞高麗菜	45	枸杞高麗菜	45	枸杞高麗菜	45	
	蔥酥小白菜	40	薑絲小白菜	40	蔥酥小白菜	40	
	紅豆湯	50	紅豆湯	50	紅豆湯	50	
	熱量	715	熱量	715	熱量	690	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g 大寮:銀耳紅棗薑湯 *碘補充:薑絲海芽
	麻油雞	165	麻油素雞	165	麻油雞	165	
	香腸炒洋蔥	60	香腸炒豆干	60	香腸炒洋蔥	60	
	拌炒三絲	55	拌炒三絲	55	拌炒三絲	55	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	番茄豆腐湯	20	番茄豆腐湯	20	番茄豆腐湯	20	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	710	熱量	710	熱量	640	
合計		1781		1781		1686	單位:大卡

114年2月8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	肉包	150	菜包	150	肉包	150	2A/B. 5C. 6A/B. 7B. 8A. 1 2A. L7A. 剁碎. 軟質餐: 當歸豬肉粥(360大卡)
	十穀奶	150	十穀奶	150	十穀奶	150	
	熱量	300	熱量	300	熱量	300	
中餐	芝麻飯	280	芝麻飯	280	芝麻飯	210	⇒減重餐增量40g
	炸雞翅	200	炸素雞丁	200	茄汁雞丁	160	
	蒸蛋	45	醬油蘿蔔糕	50	蒸蛋	45	
	蝦皮大黃瓜	40	燴黃瓜	40	蝦皮大黃瓜	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	麻油薑母湯	35	麻油薑母湯	35	麻油薑母湯	35	
	熱量	640	熱量	645	熱量	530	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g 大寮:紅棗枸杞薑湯 *碘補充:薑絲海芽
	薑汁燒肉	166	薑汁燒素肉	166	薑汁燒肉	166	
	茄汁豆腐	60	茄汁豆腐	60	茄汁豆腐	60	
	海鮮燴什錦	55	海鮮燴什錦	55	海鮮燴什錦	55	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	關東煮	20	關東煮	20	關東煮	20	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	711	熱量	711	熱量	641	
合計		1651		1656		1471	單位:大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

114年2月9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	古早味芋頭飯湯	356	古早味芋頭飯湯	356	古早味芋頭飯湯	356	
	熱量	356	熱量	356	熱量	356	
中餐	五穀飯	280	五穀飯	280	五穀飯	210	
	蔥爆豬肉	200	薑爆豬肉	200	蔥爆豬肉	200	
	紅蘿蔔炒蛋	50	紅蘿蔔豆皮	50	紅蘿蔔炒蛋	50	
	榨菜炒肉絲	45	榨菜炒肉絲	45	榨菜炒肉絲	45	
	炒時蔬	42	炒時蔬	42	炒時蔬	42	
	當歸大黃瓜湯	10	當歸大黃瓜湯	10	當歸大黃瓜湯	10	
	熱量	627	熱量	627	熱量	557	⇒減重餐增量40g
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	
	三杯雞	185	三杯麵腸	180	三杯雞	185	
	翡翠炒蛋	55	翡翠燴豆腐	50	翡翠炒蛋	55	
	螞蟻上樹	45	螞蟻上樹	45	螞蟻上樹	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	蘿蔔魚丸湯	15	蘿蔔魚丸湯	15	蘿蔔魚丸湯	15	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	710	熱量	700	熱量	640	⇒減重餐增量40g 大寮:黑糖薑湯 *碘補充:薑絲海芽
合計	1693	1683	1553	單位:大卡			

若遇餐點問題，可致電751-3171 分機2021



*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。