

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

114年5月12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	筍香麵線糊	400	筍香麵線糊	400	筍香麵線糊	400	2A/B. L7A. 剝碎餐: 鹿港豬肉粥(400大卡)
	熱量	400	熱量	400	熱量	400	
午餐	地瓜飯	250	地瓜飯	250	地瓜飯	250	⇒減重餐增量40g
	拋拋豬肉	200	拋拋素肉	200	拋拋豬肉	200	
	麥克雞塊	65	麥克雞塊	65	奶油馬鈴薯	35	
	金翠香燴	70	金翠香燴	45	金翠香燴	70	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	蔬菜味噌湯	5	蔬菜味噌湯	5	蔬菜味噌湯	5	
	熱量	635	熱量	610	熱量	605	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	橙醬雞丁	150	橙醬雞丁	150	橙醬雞丁	150	
	糖醋豆包	95	糖醋豆包	95	糖醋豆包	75	
	培根空心菜	40	培根空心菜	40	培根空心菜	40	
	蒜香嫩瓜	40	薑香嫩瓜	40	蒜香嫩瓜	40	
	冬菜雞湯	5	冬菜雞湯	5	冬菜雞湯	5	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	700	熱量	700	熱量	680	
合計		1735		1710		1685	*碘補充：薑絲海芽 單位：大卡

114年5月13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	蘿蔔絲包	150	奶黃包	150	2A/B.5C.6A/B.7B.8A/B. 12A.L7A.隔離.剝碎餐: 紅豆紫米粥(365大卡)
	豆漿	150	豆漿	150	豆漿	150	
	熱量	300	熱量	300	熱量	300	
午餐	芝麻飯	280	芝麻飯	280	芝麻飯	280	⇒減重餐增量40g
	梅干扣肉	155	梅干麵腸	155	梅干扣肉	155	
	芹香拌菜	40	芹香拌菜	40	芹香拌菜	40	
	塔香茄子	45	塔香茄子	45	塔香茄子	45	
	香椿燴菜	45	香椿燴菜	45	香椿燴菜	45	
	肉骨茶湯	5	肉骨茶湯	5	肉骨茶湯	5	
熱量	570	熱量	570	熱量	570		
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	豉汁棒丁	140	豉汁燉肉	140	豉汁棒丁	140	
	茄汁豆腐	75	茄汁豆腐	75	茄汁豆腐	75	
	炒豆薯	45	炒豆薯	45	炒豆薯	45	
	金針時蔬	45	金針時蔬	45	金針時蔬	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	685	熱量	685	熱量	685		
合計		1555		1555		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

114年5月14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	芋香粥	375	芋香粥	375	芋香粥	375	
	熱量	375	熱量	375	熱量	375	
午餐	海鮮炒麵	360	素鮮炒麵	360	海鮮炒麵	360	
	炸雞翅	180	炸素排	180	滷雞翅	160	
	九層塔炒蛋	50	九層塔炒豆干	50	九層塔炒蛋	50	
	薑絲油菜	55	薑絲油菜	55	薑絲油菜	55	
	蝦皮絲瓜	45	炒絲瓜	45	蝦皮絲瓜	45	⇒減重餐增量40g
	紅豆湯	50	紅豆湯	50	紅豆湯	50	
	熱量	740	熱量	740	熱量	720	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	
	馬鈴薯燉肉	190	馬鈴薯燉肉	190	馬鈴薯燉肉	190	
	蔥酥燴瓜	45	薑絲燴瓜	45	蔥酥燴瓜	45	
	肉末醬燴菜	50	肉末醬燴菜	50	肉末醬燴菜	50	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	⇒減重餐增量40g
	羅宋湯	5	羅宋湯	5	羅宋湯	5	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	705	熱量	705	熱量	705	*碘補充：薑絲海芽
合計		1820		1820		1800	單位：大卡

114年5月15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	鮮蔬至麵	410	鮮蔬至麵	405	鮮蔬至麵	410	
	熱量	410	熱量	405	熱量	410	2A/B. L7A. 剝碎餐： 九瓜粥(410大卡)
中餐	薏仁飯	280	薏仁飯	280	薏仁飯	280	
	蒜片香腸	130	薑片香腸	130	蒜片香腸	130	
	芹香燴瓜	40	芹香燴瓜	40	芹香燴瓜	40	
	豉汁青椒	45	豉汁青椒	45	豉汁青椒	45	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	⇒減重餐增量40g
	紅棗當歸湯	10	紅棗當歸湯	10	紅棗當歸湯	10	
熱量	550	熱量	550	熱量	550		
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	
	陳皮雞	170	陳皮素丁	170	陳皮雞	170	
	香拌菜	40	香拌菜	40	香拌菜	40	
	培根燴瓜	50	素培根燴瓜	50	培根燴瓜	50	
	蔥酥爆時蔬	45	薑絲爆時蔬	45	蔥酥爆時蔬	45	⇒減重餐增量40g
	味噌湯	10	味噌湯	10	味噌湯	10	
	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		1645		1640		1645	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

114年5月16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	豆沙包	150	豆沙包	150	豆沙包	150	2A/B.5C.6A/B.7B.8A/B. 12A.L7A.隔離.剝碎餐: 鹿港豬肉粥(355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	沙茶肉絲炒飯	360	沙茶肉絲炒飯	360	沙茶肉絲炒飯	360	⇒減重餐增量40g
	炸雞腿	200	炸素排	200	糖醋肉片	180	
	紅燒獅子頭	45	紅燒獅子頭	45	紅燒獅子頭	45	
	金針青江菜	50	金針青江菜	50	金針青江菜	50	
	枸杞高麗菜	40	枸杞高麗菜	40	枸杞高麗菜	40	
	玉米濃湯	15	玉米濃湯	15	玉米濃湯	15	
熱量	710	熱量	710	熱量	690		
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	麻油雞丁	140	麻油素肉	170	麻油雞丁	140	
	翡翠蒸蛋	40	翡翠豆腐	40	翡翠蒸蛋	40	
	白菜滷	45	白菜滷	45	白菜滷	45	
	鮮菇白蘿蔔	45	鮮菇白蘿蔔	45	鮮菇白蘿蔔	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	650	熱量	680	熱量	650	*碘補充：薑絲海芽	
合計		1660		1690		1640	單位：大卡

114年5月17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	紫米地瓜芝麻粥	350	紫米地瓜芝麻粥	350	紫米地瓜芝麻粥	315	治療糖量減半
	熱量	350	熱量	350	熱量	315	
中餐	黑芝麻飯	280	黑芝麻飯	280	黑芝麻飯	280	⇒減重餐增量40g
	味噌豬	150	味噌麵腸	150	味噌豬	150	
	日式咖哩	50	日式咖哩	50	日式咖哩	50	
	翠綠炒蛋	60	翠綠炒豆干	45	翠綠炒蛋	60	
	蟹絲空心菜	45	蟹絲空心菜	45	蟹絲空心菜	45	
	魚丸湯	10	魚丸湯	10	魚丸湯	10	
熱量	595	熱量	580	熱量	595		
晚餐	紅豆飯	280	紅豆飯	280	紅豆飯	280	⇒減重餐增量40g
	雞肉丼	200	素丁丼	180	雞肉丼	200	
	蔥酥燴時蔬	30	薑絲燴時蔬	30	蔥酥燴時蔬	30	
	蠔油抽絲	50	蠔油抽絲	50	蠔油抽絲	50	
	蒜香高麗菜	45	薑絲高麗菜	45	蒜香高麗菜	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	700	熱量	680	熱量	700	*碘補充：薑絲海芽	
合計		1645		1610		1610	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

114年5月18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	2A/B. L7A. 剝碎餐： 金瓜粥(340大卡)
	熱量	340	熱量	340	熱量	340	
中餐	五穀飯	280	五穀飯	280	五穀飯	280	⇒減重餐增量40g
	京醬肉絲	160	京醬豆包	160	京醬肉絲	160	
	紅燒豆干	50	紅燒豆干	50	紅燒豆干	50	
	滷菜	70	滷菜	70	滷菜	70	
	脆口香椿	45	脆口香椿	45	脆口香椿	45	
	南瓜濃湯	15	南瓜濃湯	15	南瓜濃湯	15	
	熱量	620	熱量	620	熱量	620	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	照燒魚排	220	照燒素魚排	220	照燒魚片	160	
	塔香茄子	40	塔香茄子	40	塔香茄子	40	
	味噌豆腐	80	味噌豆腐	80	味噌豆腐	80	
	蒜炒時蔬	45	炒時蔬	45	蒜炒時蔬	45	
	當歸豆皮湯	5	當歸豆皮湯	5	當歸豆皮湯	5	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	760	熱量	760	熱量	700	
合計		1720		1720		1660	*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。