

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

114年9月29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	肉骨茶風味粥	350	肉骨茶風味粥	350	肉骨茶風味粥	350	
	熱量	350	熱量	350	熱量	350	
午餐	黑芝麻拌飯	280	黑芝麻拌飯	280	黑芝麻拌飯	280	⇒減重餐增量40g
	麻油肉片	160	麻油素片	160	麻油肉片	160	
	蟹絲蒸蛋	40	蟹絲豆腐	45	蟹絲蒸蛋	40	
	肉絲燴時蔬	60	素絲燴時蔬	60	肉絲燴時蔬	60	
	醬滷冬瓜	45	醬滷冬瓜	45	醬滷冬瓜	45	
	十全補湯	10	十全補湯	10	十全補湯	10	
	熱量	595	熱量	600	熱量	595	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	宮保雞丁	165	宮保雞丁	165	宮保雞丁	155	
	茄汁豆腐	80	茄汁豆腐	80	茄汁豆腐	80	
	塔香燴菜	45	塔香燴菜	45	塔香燴菜	45	
	開陽燴瓜	30	開陽燴瓜	30	開陽燴瓜	30	
	紅棗當歸湯	5	紅棗當歸湯	5	紅棗當歸湯	5	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	695	熱量	695	熱量	685	*碘補充：薑絲海芽
合計		1640		1645		1630	單位：大卡

114年9月30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	芝麻包	150	芝麻包	150	芝麻包	150	2A/B.5C.6A/B.7B.8A.9A. 11AB.12A.L7A.隔離.剁碎餐: 綠蕙芋米粥(425大卡)
	豆漿	150	豆漿	150	豆漿	150	
	熱量	300	熱量	300	熱量	300	
午餐	地瓜飯	280	地瓜飯	280	地瓜飯	280	⇒減重餐增量40g
	茄汁魚排	245	茄汁魚排	245	茄汁魚片	200	
	炒乃龍白	35	炒乃龍白	35	炒乃龍白	35	
	玉米肉絲白蘿蔔	65	玉米素絲白蘿蔔	65	玉米肉絲白蘿蔔	65	
	炒小黃瓜	35	炒小黃瓜	35	炒小黃瓜	35	
	味噌豆腐湯	10	味噌豆腐湯	10	味噌豆腐湯	10	
	熱量	670	熱量	670	熱量	625	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	薑母雞	200	薑母豆包	180	薑母雞	200	
	蒸蛋	35	翡翠豆腐	35	蒸蛋	35	
	豆芽菜甜不辣	40	豆芽菜甜不辣	40	豆芽菜甜不辣	40	
	炒青江菜	45	炒青江菜	45	炒青江菜	45	
	藥膳冬瓜湯	5	藥膳冬瓜湯	5	藥膳冬瓜湯	5	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	695	熱量	675	熱量	695	*碘補充：薑絲海芽
合計		1665		1645		1620	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

114年10月1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	320	麻油菇菇豆腐	330	麻油菇菇雞肉	320	
	熱量	320	熱量	330	熱量	320	
午餐	水餃	375	素水餃	375	水餃	375	⇒減重餐增量40g
	炸雞翅	200	炸素雞丁	200	滷雞翅	160	
	番茄炒蛋	55	番茄豆腐	55	番茄炒蛋	55	
	海鮮羹	55	白菜滷	55	海鮮羹	55	
	蔥酥油菜	40	薑絲油菜	40	蔥酥油菜	40	
	紅豆薏仁湯	50	紅豆薏仁湯	50	紅豆薏仁湯	50	
	熱量	775	熱量	775	熱量	735	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	豆瓣肉絲	180	豆瓣素絲	180	豆瓣肉絲	180	
	滷味	80	滷味	80	滷味	80	
	醬炒大黃瓜	40	醬炒大黃瓜	40	醬炒大黃瓜	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	剝皮辣椒雞湯	15	剝皮辣椒湯	15	剝皮辣椒雞湯	15	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	725	熱量	725	熱量	725	
合計		1820		1830		1780	*碘補充：薑絲海芽 單位：大卡

114年10月2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	280	⇒減重餐增量40g
	糖醋雞丁	160	糖醋豆包	160	糖醋雞丁	160	
	海苔薯條	60	海苔薯條	60	海苔馬鈴薯	45	
	紅蘿蔔炒蛋	55	紅蘿蔔豆皮	55	紅蘿蔔炒蛋	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	620	熱量	620	熱量	605	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	剝碎：醬燒南瓜 ⇒減重餐增量40g
	紅燒燉肉	170	紅燒燉肉	170	紅燒燉肉	170	
	醬油蘿蔔糕	55	醬油蘿蔔糕	55	醬油蘿蔔糕	55	
	炒三色	45	炒三色	45	炒三色	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	青菜豆腐湯	20	青菜豆腐湯	20	青菜豆腐湯	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	
合計		1680		1680		1620	*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10月3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	肉包	150	蘿蔔絲包	130	肉包	150	2A/B.5C.6A/B.7B.8A.9A. 11AB.12A.L7A.隔離.剝碎餐: 當歸豬肉粥(360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	280	熱量	300	
中餐	肉絲炒麵	360	素絲炒麵	360	肉絲炒麵	360	⇒減重餐增量40g
	鹹酥雞	200	炸素排	200	滷棒丁	160	
	蒸蛋	25	蟹絲豆腐	40	蒸蛋	25	
	枸杞高麗菜	45	枸杞高麗菜	45	枸杞高麗菜	45	
	蔥酥空心菜	40	薑絲空心菜	40	蔥酥空心菜	40	
	仙草蜜	40	仙草蜜	40	仙草蜜	40	
	熱量	710	熱量	725	熱量	670	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	瓜子肉末	160	瓜子素肉末	160	瓜子肉末	160	
	番茄炒蛋	45	番茄豆腐	45	番茄炒蛋	45	
	魚板冬瓜	45	素魚板冬瓜	45	魚板冬瓜	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	豆薯蛋花湯	20	豆薯豆腐湯	20	豆薯蛋花湯	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		1690		1685		1650	單位：大卡

114年10月4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	肉羹鹹粥	356	素肉羹鹹粥	356	肉羹鹹粥	356	
	熱量	356	熱量	356	熱量	356	
中餐	芝麻飯	280	芝麻飯	280	芝麻飯	280	⇒減重餐增量40g
	炸雞翅	200	炸素雞丁	200	滷雞翅	160	
	玉米炒蛋	45	玉米炒豆干	45	蒸蛋	45	
	蝦皮胡瓜	40	燴胡瓜	40	蝦皮胡瓜	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	麻油薑母湯	20	麻油薑母湯	20	麻油薑母湯	20	
	熱量	625	熱量	625	熱量	585	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	薑汁燒肉	165	薑汁燒素肉	165	薑汁燒肉	165	
	茄汁豆腐	45	茄汁豆腐	45	茄汁豆腐	45	
	魚香茄子	55	魚香茄子	55	魚香茄子	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	695	熱量	695	熱量	695	*碘補充：薑絲海芽
合計		1676		1676		1636	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

114年10月5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	360	古早味芋頭飯湯	360	古早味芋頭飯湯	360	
	熱量	360	熱量	360	熱量	360	
中餐	五穀飯	280	五穀飯	280	五穀飯	280	⇒減重餐增量40g
	椒鹽花枝排	200	椒鹽素排	200	鳳醬魚片	140	
	紅蘿蔔炒蛋	50	紅蘿蔔豆皮	50	紅蘿蔔炒蛋	50	
	枸杞小黃瓜	45	枸杞小黃瓜	45	枸杞小黃瓜	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	當歸大黃瓜湯	10	當歸大黃瓜湯	10	當歸大黃瓜湯	10	
	熱量	625	熱量	625	熱量	565	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	三杯雞	185	三杯麵腸	180	三杯雞	185	
	三色豆炒蛋	55	三色豆燴豆腐	50	三色豆炒蛋	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	蘿蔔素丸湯	15	蘿蔔魚丸湯	15	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	710	熱量	700	熱量	710	
合計		1695		1685		1635	*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。