

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

114年10月20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	380	大滷鹹粥	380	大滷鹹粥	380	
	熱量	380	熱量	380	熱量	380	
午餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	
	雞肉丼	180	素肉丼	190	雞肉丼	180	
	醋溜洋蔥海芽	40	醋溜薑絲海芽	40	醋溜洋蔥海芽	40	大寮:滷油豆腐
	南瓜燴豆腐	55	南瓜燴豆腐	55	南瓜燴豆腐	55	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇒減重餐增量40g
	柴魚味噌湯	15	味噌湯	15	柴魚味噌湯	15	
	熱量	610	熱量	620	熱量	610	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	
	泰式打拋豬	191	泰式打拋素肉	191	泰式打拋豬	191	
	玉米炒豆干	50	玉米炒豆干	50	玉米炒豆干	50	
	枸杞燴瓜	45	枸杞燴瓜	45	枸杞燴瓜	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇒減重餐增量40g
	紫菜蛋花湯	25	紫菜素丸湯	25	紫菜蛋花湯	25	大寮:小白菜蛋花湯
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	721	熱量	721	熱量	721	*碘補充:薑絲海芽
合計		1711		1721		1711	單位:大卡

114年10月21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	
	芝麻豆漿	150	芝麻豆漿	150	芝麻豆漿	150	
	熱量	300	熱量	300	熱量	300	2A/B.5C.6A/B.7B.8A.9A.11AB.12A.L7A.隔離.剁碎餐:香菇鹹粥(350大卡)
午餐	紅豆飯	280	紅豆飯	280	紅豆飯	280	
	滷雞翅	160	滷素排	160	滷雞翅	160	
	山藥捲	70	山藥捲	70	醬燒南瓜丁	50	
	大黃瓜滷麵輪	55	大黃瓜滷麵輪	55	大黃瓜滷麵輪	55	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇒減重餐增量40g
	鮮菇魚丸湯	30	鮮菇魚丸湯	30	鮮菇魚丸湯	30	
	熱量	635	熱量	635	熱量	615	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	
	照燒雞丁	180	照燒素肉	180	照燒雞丁	180	
	香滷豆干	50	香滷豆干	50	香滷豆干	50	
	日式咖哩	50	日式咖哩	50	日式咖哩	50	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	⇒減重餐增量40g
	當歸雞湯	25	當歸雞湯	25	當歸雞湯	25	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	720	熱量	720	熱量	720	*碘補充:薑絲海芽
合計		1655		1655		1635	單位:大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

114年10月22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	肉骨茶粥	350	肉骨茶粥	350	肉骨茶粥	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	⇒減重餐增量40g
	糖醋咕咾肉	200	糖醋素排	200	糖醋肉丁	180	
	玉米炒蛋	45	玉米燴豆腐	40	玉米炒蛋	45	
	枸杞油菜	40	枸杞油菜	40	枸杞油菜	40	
	金沙高麗菜	45	炒高麗菜	40	金沙高麗菜	45	
	仙草湯	50	仙草湯	50	仙草湯	50	
	熱量	740	熱量	730	熱量	720	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	回鍋肉	170	回鍋肉	170	回鍋肉	170	
	菜脯炒蛋	50	菜脯素肉	50	菜脯炒蛋	50	
	香菇滷蘿蔔	45	香菇滷蘿蔔	45	香菇滷蘿蔔	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	南瓜蛋花湯	30	南瓜豆腐湯	30	南瓜蛋花湯	30	
	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		1795		1785		1775	*碘補充：薑絲海芽 單位：大卡

114年10月23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	紅豆紫米粥	350	紅豆紫米粥	350	紅豆紫米粥	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	⇒減重餐增量40g
	三杯雞	150	三杯麵腸	150	三杯雞	150	
	芋丸	55	芋丸	55	黑糖地瓜	50	
	翡翠炒蛋	50	翡翠豆腐	50	翡翠炒蛋	50	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	當歸冬瓜湯	10	當歸冬瓜湯	10	當歸冬瓜湯	10	
	熱量	585	熱量	585	熱量	580	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	京醬肉絲	170	京醬素絲	170	京醬肉絲	170	
	洋蔥炒蛋	45	五香滷豆干	50	洋蔥炒蛋	45	
	沙茶胡瓜	50	沙茶胡瓜	50	沙茶胡瓜	50	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	玉米蛋花湯	15	玉米豆腐湯	15	玉米蛋花湯	15	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	690	熱量	695	熱量	690	
合計		1625		1630		1585	*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24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	菜包	130	肉包	150	2A/B.5C.6A/B.7B.8A.9A. 11AB.12A.L7A.隔離.剝碎餐: 南瓜粥(360大卡)
	十穀奶	150	十穀奶	150	十穀奶	150	
	熱量	300	熱量	280	熱量	300	
中餐	玉米火腿蛋炒飯	360	玉米火腿炒飯	360	玉米火腿蛋炒飯	360	⇒減重餐增量40g
	椒鹽雞排	180	椒鹽素排	200	滷雞丁	160	
	螞蟻上樹	30	螞蟻上樹	30	螞蟻上樹	30	
	日式咖哩	50	日式咖哩	50	日式咖哩	50	
	麻油高麗菜	40	麻油高麗菜	40	麻油高麗菜	40	
	酸菜湯	50	酸菜湯	50	酸菜湯	50	
	熱量	710	熱量	730	熱量	690	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	滷雞翅	160	滷素排	160	滷雞翅	160	
	客家小炒	45	客家小炒	45	客家小炒	45	
	塔香冬瓜	45	塔香冬瓜	45	塔香冬瓜	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	酸菜肉絲湯	30	酸菜肉絲湯	30	酸菜肉絲湯	30	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	690	熱量	690	熱量	690	
合計		1700		1700		1680	*碘補充：薑絲海芽 單位：大卡

114年10月25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	日式味噌粥	355	日式味噌粥	355	日式味噌粥	355	
	熱量	355	熱量	355	熱量	355	
中餐	地瓜飯	280	地瓜飯	280	地瓜飯	280	⇒減重餐增量40g
	椒鹽花枝排	180	椒鹽素排	180	紅燒魚片	140	
	紅蘿蔔炒蛋	45	紅蘿蔔炒豆腐	45	紅蘿蔔炒蛋	45	
	榨菜炒肉絲	40	榨菜炒肉絲	40	榨菜炒肉絲	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	冬菜冬粉湯	10	冬菜冬粉湯	10	冬菜冬粉湯	10	
	熱量	595	熱量	595	熱量	555	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	滷雞腿	160	滷素排	160	滷雞腿	160	
	滷油豆腐	55	滷油豆腐	55	滷油豆腐	55	
	麻醬金菇三絲	55	麻醬金菇三絲	55	麻醬金菇三絲	55	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	羅宋湯	15	羅宋湯	15	羅宋湯	15	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	695	熱量	695	熱量	695	
合計		1645		1645		1605	*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26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	大滷麵線羹	390	大滷麵線羹	390	大滷麵線羹	390	2A/B. L7A. 隔離. 剝碎餐: 大滷鹹粥(390大卡)
	熱量	390	熱量	390	熱量	390	
中餐	五穀飯	280	五穀飯	280	五穀飯	280	剝碎:海苔馬鈴薯 ⇒減重餐增量40g
	麻油雞	165	麻油豆包	165	麻油雞	165	
	蒸蘿蔔糕	55	蒸蘿蔔糕	55	蒸蘿蔔糕	55	
	照燒豆腐	45	照燒豆腐	45	照燒豆腐	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	四神湯	30	四神湯	30	四神湯	30	
	熱量	615	熱量	615	熱量	615	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g *碘補充:薑絲海芽
	紅蔥肉燥	160	素肉燥	160	紅蔥肉燥	160	
	螞蟻上樹	45	螞蟻上樹	45	螞蟻上樹	45	
	菜脯炒蛋	60	菜脯豆腐	60	菜脯炒蛋	60	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	白蘿蔔湯	20	白蘿蔔湯	20	白蘿蔔湯	20	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	695	熱量	695	熱量	695	
合計		1700		1700		1700	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。