

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

114年10月27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	285	
	熱量	320	熱量	320	熱量	285	
午餐	紫米飯	280	紫米飯	280	紫米飯	280	大寮:滷油豆腐 ⇒減重餐增量40g
	豬肉丼	180	素肉丼	190	豬肉丼	180	
	洋蔥海芽	40	薑絲海芽	40	洋蔥海芽	40	
	白蘿蔔滷麵輪	50	白蘿蔔滷麵輪	50	白蘿蔔滷麵輪	50	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	南瓜濃湯	30	南瓜濃湯	30	南瓜濃湯	30	
	熱量	620	熱量	630	熱量	620	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g *碘補充：薑絲海芽
	滷雞翅	160	滷素排	170	滷雞翅	160	
	枸杞燴冬瓜	45	枸杞燴冬瓜	45	枸杞燴冬瓜	45	
	紅蘿蔔炒蛋	50	紅蘿蔔豆腐	50	紅蘿蔔炒蛋	50	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	玉米蛋花湯	25	玉米豆腐湯	25	玉米蛋花湯	25	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	690	熱量	700	熱量	690	
合計		1630		1650		1595	單位：大卡

114年10月28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: 肉骨茶粥(350大卡)
	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	280	⇒減重餐增量40g
	茄汁魚排	200	茄汁豆包	200	茄汁魚片	160	
	三杯豆干	50	三杯豆干	50	三杯豆干	50	
	魚香胡瓜	45	魚香胡瓜	45	魚香胡瓜	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	
	熱量	635	熱量	635	熱量	595	
晚餐	芝麻飯	280	芝麻飯	280	芝麻飯	280	⇒減重餐增量40g *碘補充：薑絲海芽
	清檸雞丁	165	清檸素肉	165	清檸雞丁	165	
	玉米炒蛋	45	玉米燴豆腐	45	玉米炒蛋	45	
	金沙高麗菜	50	炒高麗菜	50	金沙高麗菜	50	
	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	690	熱量	690	熱量	690	
合計		1625		1625		1585	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

114年10月29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	麻油香菇雞肉	320	麻油香菇豆腐	330	麻油香菇雞肉	320	
	熱量	320	熱量	330	熱量	320	
午餐	金瓜米粉	360	金瓜米粉	360	金瓜米粉	360	⇒減重餐增量40g
	滷雞翅	160	滷素排	160	滷雞翅	160	
	波浪薯條	60	波浪薯條	60	海苔馬鈴薯	50	
	番茄炒蛋	55	滷味	50	番茄炒蛋	55	
	絲瓜麵線	50	絲瓜麵線	50	絲瓜麵線	50	
	黑糖木耳湯	50	黑糖木耳湯	50	黑糖木耳湯	50	
	熱量	735	熱量	730	熱量	725	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	泡菜肉絲	180	泡菜素絲	180	泡菜肉絲	180	
	滷凍豆腐	80	滷凍豆腐	80	滷凍豆腐	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	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	745	
合計		1800		1805		1790	*碘補充：薑絲海芽 單位：大卡

114年10月30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	南瓜粥	320	南瓜粥	320	南瓜粥	320	
	熱量	320	熱量	320	熱量	320	
中餐	胚芽飯	280	胚芽飯	280	胚芽飯	280	⇒減重餐增量40g
	紅燒雞丁	180	紅燒豆包	180	紅燒雞丁	180	
	麥克雞塊	55	麥克雞塊	55	黑糖地瓜	50	
	高麗菜滷	45	高麗菜滷	45	高麗菜滷	45	
	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	620	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	滷豬排	180	滷素排	180	滷豬排	180	
	炒三色	50	炒三色	50	炒三色	50	
	菜脯炒蛋	55	紅燒百頁	55	菜脯炒蛋	55	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	玉米蛋花湯	15	玉米高麗菜湯	15	玉米蛋花湯	15	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	710	熱量	710	熱量	710	
合計		1655		1655		1650	*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31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: 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	280	熱量	300	
中餐	茄汁義大利麵	380	茄汁義大利麵	380	茄汁義大利麵	380	⇒減重餐增量40g
	炸雞腿	180	炸素排	180	滷雞丁	160	
	紅燒獅子頭	40	紅燒獅子頭	40	紅燒獅子頭	40	
	培根高麗菜	45	培根高麗菜	45	培根高麗菜	45	
	蔥酥小白菜	40	薑絲小白菜	40	蔥酥小白菜	40	
	仙草湯	50	仙草湯	50	仙草湯	50	
	熱量	735	熱量	735	熱量	715	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	碎瓜絞肉	160	碎瓜素肉	160	碎瓜絞肉	160	
	麻婆豆腐	50	麻婆豆腐	50	麻婆豆腐	50	
	塔香胡瓜	40	塔香胡瓜	40	塔香胡瓜	40	
	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	680	熱量	680	熱量	680	*碘補充：薑絲海芽
合計		1715		1695		1695	單位：大卡

若有餐點問題，可致電751-3171 分機2023



*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。