

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

114年11月10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	古早味米粉羹	300	古早味米粉羹	300	古早味米粉羹	230	2A/B.L7A.剝碎餐:古早味鹹粥(350大卡)
	熱量	300	熱量	300	熱量	230	
午餐	芝麻拌飯	350	芝麻拌飯	350	芝麻拌飯	280	*剝碎/軟質/流質餐主菜: 蔥爆肉
	蔥爆肉絲	160	蔥爆素絲	130	蔥爆肉絲	160	
	山藥捲	90	山藥捲	90	蒸南瓜	50	
	魚板胡瓜	45	魚板胡瓜	45	魚板胡瓜	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇒減重餐增量40g
	餛飩湯	20	餛飩湯	20	餛飩湯	20	
	熱量	705	熱量	675	熱量	595	高蛋白:拌干絲
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	*剝碎/軟質/流質餐主菜: 塔香雞
	滷雞腿	180	滷素排	180	滷雞腿	180	
	玉米炒蛋	35	玉米炒豆干	35	玉米炒蛋	35	
	冬瓜封	40	冬瓜封	40	冬瓜封	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇒減重餐增量40g
	金針山藥香菇湯	5	金針山藥香菇湯	5	金針山藥香菇湯	5	大寮:黑糖薑湯
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	高蛋白:香滷油豆腐
合計		1745		1715		1495	*碘補充: 薑絲海芽 單位: 大卡

114年11月11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	豆沙包	150	奶黃包	150	2A/B.5C.6A/B.7B.8A/B.9A.
	芋泥包	150	芋泥包	150	芋泥包	150	11A/B.12A.L7A.隔離.剝碎
	豆漿	150	豆漿	150	豆漿	150	餐:香菇肉羹粥(320大卡)
	熱量	450	熱量	450	熱量	450	
午餐	五穀飯	350	五穀飯	350	五穀飯	280	*剝碎/軟質/流質餐主菜: 蜜汁肉
	蜜汁豬排	180	蜜汁素肉	180	蜜汁豬排	180	
	梅香薯條	60	梅香薯條	60	蒸馬鈴薯	30	
	豆瓣筍片	50	豆瓣筍片	50	豆瓣筍片	50	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	⇒減重餐增量40g
	關東煮	20	關東煮	20	關東煮	20	
	熱量	705	熱量	705	熱量	605	高蛋白:京醬黑豆干
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	*剝碎/軟質/流質餐主菜: 宮保雞
	宮保雞丁	180	宮保素排	180	宮保雞丁	180	
	火腿炒蛋	30	炒三色	35	火腿炒蛋	30	
	醬油燉蘿蔔	40	醬油燉蘿蔔	40	醬油燉蘿蔔	40	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	⇒減重餐增量40g
	當歸豆皮湯	5	當歸豆皮湯	5	當歸豆皮湯	5	大寮:黑糖薑湯
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	高蛋白:紅燒百頁
合計		1895		1900		1725	*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11月12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	廣東粥	310	廣東粥	340	廣東粥	240	
	熱量	310	熱量	340	熱量	240	
午餐	肉絲炒麵	360	素絲炒麵	360	肉絲炒麵	290	
	鹽酥炸雞腿	200	鹽酥炸素排	200	糖醋雞	160	*剁碎/軟質/流質餐主菜: 糖醋雞
	培根炒洋蔥	50	培根拌奶油馬鈴薯	50	培根炒洋蔥	50	
	蔥酥地瓜葉	40	薑絲地瓜葉	40	蔥酥地瓜葉	40	
	絲瓜麵線	45	絲瓜麵線	45	絲瓜麵線	45	⇒減重餐增量40g
	綠豆湯	50	綠豆湯	50	綠豆湯	50	
	熱量	745	熱量	745	熱量	635	高蛋白:香滷油豆腐
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	
	紅蔥肉燥	160	素肉燥	160	紅蔥肉燥	160	*剁碎/軟質/流質餐主菜: 紅蔥肉
	翡翠蒸蛋	40	翡翠豆腐	45	翡翠蒸蛋	40	
	魚丸大黃瓜	40	素丸大黃瓜	40	魚丸大黃瓜	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇒減重餐增量40g
	雙菇湯	5	雙菇湯	5	雙菇湯	5	大寮:黑糖薑湯
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	高蛋白:麻油黑豆干
合計		1780		1815		1530	*碘補充: 薑絲海芽 單位: 大卡

114年11月13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	柴魚麵線羹	300	麵線羹	300	柴魚麵線羹	230	2A/B.L7A.剁碎餐:柴魚鹹粥
	熱量	300	熱量	300	熱量	230	(300大卡)
午餐	糙米飯	350	糙米地瓜飯	350	糙米地瓜飯	280	
	豆瓣魚片	140	豆瓣魚排	160	豆瓣魚片	140	*剁碎/軟質/流質餐主菜: 豆瓣魚
	馬蹄條	60	馬蹄條	60	紅燒豆包	60	
	魚板胡瓜	40	魚板胡瓜	40	魚板胡瓜	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇒減重餐增量40g
	香菇雞湯	10	香菇雞湯	10	香菇雞湯	10	
	熱量	640	熱量	660	熱量	570	高蛋白:茄汁凍豆腐
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	
	橙汁雞翅	160	橙汁素肉	160	橙汁雞翅	160	*剁碎/軟質/流質餐主菜: 橙汁雞
	黑糖地瓜	50	黑糖地瓜	50	黑糖地瓜	50	
	豆皮青江菜	45	豆皮青江菜	45	豆皮青江菜	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇒減重餐增量40g
	藥膳排骨湯	15	藥膳排骨湯	15	藥膳排骨湯	15	大寮:黑糖薑湯
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	高蛋白:拌干絲
合計		1690		1710		1480	*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11月14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/B.9A.11A/B.12A.L7A.隔離.剁碎餐:南瓜燉肉粥(320大卡)
	蘿蔔絲包	130	蘿蔔絲包	130	蘿蔔絲包	130	
	豆漿	150	豆漿	150	豆漿	150	
	熱量	430	熱量	410	熱量	430	
午餐	茄汁義大利麵	400	茄汁義大利麵	400	茄汁義大利麵	330	*剁碎/軟質/流質餐主菜: 糖醋雞 ⇒減重餐增量40g 高蛋白:麻油黑豆干
	鹽酥炸雞腿	200	鹽酥炸素排	200	糖醋雞	160	
	蒸蛋	30	紅燒百頁	50	蒸蛋	30	
	筍絲炒肉絲	40	筍絲炒肉絲	40	筍絲炒肉絲	40	
	培根高麗菜	45	培根高麗菜	45	培根高麗菜	45	
	檸檬愛玉湯	40	檸檬愛玉湯	40	檸檬愛玉湯	40	
	熱量	755	熱量	775	熱量	645	
晚餐	胚芽飯	350	胚芽飯	350	胚芽飯	280	*剁碎/軟質/流質餐主菜: 梅干肉末 ⇒減重餐增量40g 大寮:黑糖薑湯 高蛋白:香滷油豆腐 *碘補充: 薑絲海芽
	梅干扣肉	195	梅干扣肉	195	梅干扣肉	195	
	炸春捲	60	野菜百頁	45	白蘿蔔麵輪	40	
	紅蘿蔔豆皮	50	紅蘿蔔豆皮	50	紅蘿蔔豆皮	50	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	火鍋湯	15	火鍋湯	15	火鍋湯	15	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	800	熱量	785	熱量	710	
合計		1985		1970		1785	單位: 大卡

114年11月15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	八寶粥	300	八寶粥	300	八寶粥	265	治療糖量減半(8g)
	熱量	300	熱量	300	熱量	265	
午餐	芝麻拌飯	350	芝麻拌飯	350	芝麻拌飯	280	*剁碎/軟質/流質餐主菜: 茄汁肉 ⇒減重餐增量40g 高蛋白:紅燒百頁
	椒鹽蝦排	180	椒鹽檸檬魚排	180	茄汁魚片	140	
	榨菜炒肉絲	45	榨菜炒素肉絲	45	榨菜炒肉絲	45	
	塔香炒蛋	40	塔香豆皮	40	塔香炒蛋	40	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	蛋花湯	10	白菜豆腐湯	10	蛋花湯	10	
	熱量	670	熱量	670	熱量	560	
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	*剁碎/軟質/流質餐主菜: 麻油雞 *剁碎餐:奶油馬鈴薯 ⇒減重餐增量40g 大寮:黑糖薑湯 高蛋白:京醬黑豆干 *碘補充: 薑絲海芽
	麻油雞	140	麻油雞	140	麻油雞	140	
	醬油蘿蔔糕	50	醬油蘿蔔糕	50	醬油蘿蔔糕	50	
	魚香茄子	45	魚香茄子	45	魚香茄子	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	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	720	熱量	720	熱量	650	
合計		1690		1690		1475	單位: 大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

114年11月16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	皮蛋瘦肉粥	320	玉米素肉粥	300	皮蛋瘦肉粥	250	
	熱量	320	熱量	300	熱量	250	
中餐	五穀飯	350	五穀飯	350	五穀飯	280	
	香雞排	200	炸素排	200	橙汁雞	160	*剁碎/軟質/流質餐主菜: 橙汁雞
	蟹絲蒸南瓜	35	蟹絲蒸南瓜	35	蟹絲蒸南瓜	35	
	滷味	45	滷味	45	滷味	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇒減重餐增量40g
	雙菇湯	5	雙菇湯	5	雙菇湯	5	
	熱量	675	熱量	675	熱量	565	高蛋白:香滷油豆腐
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	
	滷雞翅	160	滷素排	160	滷雞翅	160	*剁碎/軟質/流質餐主菜: 紅燒雞
	番茄炒蛋	35	番茄豆腐	35	番茄炒蛋	35	
	燴冬瓜	40	燴冬瓜	40	燴冬瓜	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇒減重餐增量40g
	翡翠豆腐湯	10	翡翠豆腐湯	10	翡翠豆腐湯	10	大寮:黑糖薑湯
	水果	90	水果	90	水果	90	高蛋白:茄汁凍豆腐
	熱量	725	熱量	725	熱量	655	*碘補充: 薑絲海芽
合計		1720		1700		1470	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，豬肉產地均為國產冷凍豬肉，牛肉產地均為澳洲，皆具備 CAS認證與微生物檢驗等合格證明，均符合食品安全規範，請安心使用，謝謝。