

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

114年11月17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	300	肉骨茶風味粥	300	肉骨茶風味粥	230	
	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	
	檸檬香茅雞腿	160	檸檬香茅魚排	160	檸檬香茅雞腿	160	*剁碎/軟質/流質餐主菜： 檸檬香茅雞
	麥克雞塊	60	素雞塊	60	白蘿蔔滷麵輪	45	
	燴黃瓜	40	燴黃瓜	40	燴黃瓜	40	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	⇒減重餐增量40g
	餛飩湯	20	素餛飩湯	20	餛飩湯	20	
	熱量	675	熱量	675	熱量	590	高蛋白：香拌干絲
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	
	泰式打拋豬	160	泰式打拋素肉	180	泰式打拋豬	160	*剁碎/軟質/流質餐主菜： 泰式肉末
	酸菜豬血	35	酸菜麵腸	35	酸菜豬血	35	
	蒸蛋	40	紅燒百頁	80	蒸蛋	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇒減重餐增量40g
	翡翠蛋花湯	10	翡翠蛋花湯	10	翡翠蛋花湯	10	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
	熱量	725	熱量	785	熱量	655	*碘補充：薑絲海芽
合計		1700		1760		1475	單位：大卡

114年11月18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	芝麻包	150	奶黃包	150	
	豆沙包	150	豆沙包	150	豆沙包	150	
	豆漿	150	豆漿	150	豆漿	150	
	熱量	450	熱量	450	熱量	450	2A/B.5C.6A/B.7B.8A/B.9A. 11A/B.12A.L7A.隔離.剁碎 餐：香菇肉羹粥(320大卡)
午餐	五穀飯	350	五穀飯	350	五穀飯	280	
	豆乳雞	180	豆乳素雞	210	豆乳燒雞	160	*剁碎/軟質/流質餐主菜： 豆乳燒雞
	塔香豆包	40	塔香豆包	40	塔香豆包	40	
	培根青花菜	45	培根青花菜	45	培根青花菜	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇒減重餐增量40g
	四神湯	20	四神湯	20	四神湯	20	
	熱量	675	熱量	705	熱量	585	高蛋白：京醬黑豆干
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	
	蜜汁豬排	180	蜜汁素排	180	蜜汁豬排	180	*剁碎/軟質/流質餐主菜： 蜜汁肉末
	玉米炒蛋	35	玉米炒豆干	30	玉米炒蛋	35	
	醬油燉蘿蔔	40	醬油燉蘿蔔	40	醬油燉蘿蔔	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇒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
	熱量	740	熱量	735	熱量	670	*碘補充：薑絲海芽
合計		1865		1890		1705	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

114年11月19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	紅豆紫米粥	360	紅豆紫米粥	360	紅豆紫米粥	340	治療餐糖量減量
	熱量	360	熱量	360	熱量	340	
午餐	水餃	375	素水餃	375	水餃	375	* 剁碎/軟質/流質餐主菜： 橙汁雞 ⇨ 減重餐增量40g 高蛋白：香滷油豆腐
	香雞排	200	炸素排	200	橙汁雞	160	
	海苔薯條	60	海苔薯條	60	海苔馬鈴薯	45	
	蟹絲冬瓜	45	蟹絲冬瓜	45	蟹絲冬瓜	45	
	蒜香油菜	40	薑絲油菜	40	蒜香油菜	40	
	椰汁芋頭西米	50	椰汁芋頭西米	50	椰汁芋頭西米	50	
	熱量	770	熱量	770	熱量	715	
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	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：麻油黑豆干 * 碘補充：薑絲海芽
	梅干扣肉	195	梅干扣素肉	195	梅干扣肉	195	
	番茄炒蛋	35	番茄豆腐	35	番茄炒蛋	35	
	筍絲炒肉絲	40	筍絲炒素絲	40	筍絲炒肉絲	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	雙菇湯	5	雙菇湯	5	雙菇湯	5	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	755	熱量	755	熱量	685	
合計		1885		1885		1740	單位：大卡

114年11月20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	古早味米粉羹	350	古早味米粉羹	350	古早味米粉羹	280	2A/B.L7A. 剁碎餐：古早味鹹粥(350大卡)
	熱量	350	熱量	350	熱量	280	
中餐	胚芽飯	350	胚芽飯	350	胚芽飯	280	* 剁碎/軟質/流質餐主菜： 酸菜魚 ⇨ 減重餐增量40g 高蛋白：茄汁凍豆腐
	酸菜魚片	160	酸菜魚排	160	酸菜魚片	160	
	山藥捲	50	山藥捲	50	蒸南瓜	40	
	豆芽炒豆皮	50	豆芽炒豆皮	50	豆芽炒豆皮	50	
	炒時蔬	50	炒時蔬	50	炒時蔬	50	
	麻油雞湯	10	麻油雞湯	10	麻油雞湯	10	
	熱量	670	熱量	670	熱量	590	
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	* 剁碎/軟質/流質餐主菜： 蜜汁肉 ⇨ 減重餐增量40g 大寮：黑糖薑湯 高蛋白：拌干絲 * 碘補充：薑絲海芽
	鹽酥蝦排	180	鹽酥素排	180	蔥燒肉丁	160	
	紅蘿蔔炒蛋	55	紅蘿蔔豆皮	55	紅蘿蔔炒蛋	55	
	韓式高麗菜	45	韓式高麗菜	45	韓式高麗菜	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	藥膳排骨湯	15	藥膳素肉湯	15	藥膳排骨湯	15	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	775	熱量	775	熱量	685	
合計		1795		1795		1555	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

114年11月21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	芋泥包	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	
中餐	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：紅燒雞 ⇒減重餐增量40g 高蛋白：麻油黑豆干
	鹹酥雞	200	炸素排	200	滷豬排	160	
	洋蔥炒蛋	35	野菜百頁	40	洋蔥炒蛋	35	
	冬瓜封	40	冬瓜封	40	冬瓜封	40	
	蔥酥地瓜葉	45	薑絲地瓜葉	40	蔥酥地瓜葉	45	
	玉米濃湯	50	玉米濃湯	50	玉米濃湯	50	
	熱量	770	熱量	770	熱量	660	
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	*剁碎/軟質/流質餐主菜：宮保肉末 ⇒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
	宮保肉丁	180	宮保素排	180	宮保肉丁	180	
	玉米蒸蛋	45	玉米豆腐	30	玉米蒸蛋	45	
	豆瓣筍片	45	豆瓣筍片	45	豆瓣筍片	45	
	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	765	熱量	750	熱量	695	
合計		1965		1930		1785	單位：大卡

114年11月22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	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	芝麻拌飯	350	芝麻拌飯	350	芝麻拌飯	280	*剁碎/軟質/流質餐主菜：滷雞肉 ⇒減重餐增量40g 高蛋白：紅燒百頁
	滷雞腿	160	滷素排	160	滷雞腿	160	
	玉米布丁酥	55	玉米布丁酥	55	滷蘿蔔	40	
	蒜香小白菜	40	薑絲小白菜	40	蒜香小白菜	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	十全補湯	10	十全補湯	10	十全補湯	10	
	熱量	655	熱量	655	熱量	570	
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	*剁碎/軟質/流質餐主菜：麻油雞 ⇒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	麻油豆包	140	麻油雞	140	
	馬蹄條	60	馬蹄條	60	蒸馬鈴薯	35	
	翡翠蒸蛋	40	翡翠豆腐	40	翡翠蒸蛋	40	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	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	730	熱量	730	熱量	635	
合計		1705		1685		1455	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

114年11月23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	八寶粥	300	八寶粥	300	八寶粥	265	
	熱量	300	熱量	300	熱量	265	
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
	蟹絲蒸蛋	45	蟹絲炒三色	30	蟹絲蒸蛋	45	
	滷味	40	滷味	40	滷味	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	
	熱量	680	熱量	665	熱量	570	高蛋白：香滷油豆腐
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	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
	番茄炒蛋	35	番茄豆皮	35	番茄炒蛋	35	
	蝦皮胡瓜	40	薑絲胡瓜	40	蝦皮胡瓜	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	705	熱量	725	熱量	635	*碘補充：薑絲海芽
合計		1685		1690		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。