

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

114年12月22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	大滷麵線羹	390	大滷麵線羹	390	大滷麵線羹	390	2A/B..L7A.隔離.剁碎餐： 大滷鹹粥(390大卡)
	熱量	390	熱量	390	熱量	390	
午餐	胚芽飯	280	五穀飯	280	五穀飯	280	⇒減重餐增量40g
	滷雞腿	160	滷素排	160	滷雞腿	160	
	紅蘿蔔炒蛋	40	紅蘿蔔豆皮	40	紅蘿蔔炒蛋	40	
	海鮮羹	55	海鮮羹	55	海鮮羹	55	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	冬瓜湯	15	冬瓜湯	15	冬瓜湯	15	
	熱量	590	熱量	590	熱量	590	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	剁碎餐：黑糖地瓜 大寮：黑糖薑湯 *碘補充：薑絲海芽
	蜜汁豬排	160	蜜汁素排	160	蜜汁豬排	160	
	蒜蓉蘿蔔糕	50	蒸蘿蔔糕	50	蒜蓉蘿蔔糕	50	
	蔥燒豆腐	55	薑燒豆腐	55	蔥燒豆腐	55	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	魚丸湯	20	魚丸湯	20	魚丸湯	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	
合計		1675		1675		1675	單位：大卡

114年12月23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	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： 八寶粥(350大 卡)
	芝麻豆漿	150	芝麻豆漿	150	芝麻豆漿	150	
	熱量	300	熱量	280	熱量	300	
午餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	椒鹽魚排	180	椒鹽素排	180	紅燒魚片	140	
	麥克雞塊	60	麥克雞塊	60	白醬南瓜	50	
	家常蘿蔔絲	40	家常蘿蔔絲	40	家常蘿蔔絲	40	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	當歸雞湯	30	當歸素雞湯	30	當歸雞湯	30	
	熱量	635	熱量	635	熱量	585	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g 大寮：黑糖薑湯 *碘補充：薑絲海芽
	宮保雞丁	180	宮保素排	180	宮保雞丁	180	
	玉米炒蛋	45	玉米炒豆干	45	玉米炒蛋	45	
	炒冬粉	65	炒冬粉	65	炒冬粉	65	
	炒時蔬	50	炒時蔬	50	炒時蔬	50	
	牛蒡肉絲湯	45	牛蒡肉絲湯	45	牛蒡肉絲湯	45	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	755	熱量	755	熱量	755	
合計		1690		1670		1640	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

114年12月24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	古早味米粉	360	古早味米粉	360	古早味米粉	360	
	香酥豬排	200	香酥素排	200	滷豬排	160	
	薯餅	60	薯餅	60	薯泥	40	
	蕃茄炒蛋	50	蕃茄豆腐	50	蕃茄炒蛋	50	
	胡麻菠菜	45	胡麻菠菜	45	胡麻菠菜	45	
	芋頭西米露	50	芋頭西米露	50	芋頭西米露	50	
	熱量	765	熱量	765	熱量	705	⇒減重餐增量40g
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	
	糖醋雞丁	180	糖醋素肉	180	糖醋雞丁	180	
	三色豆炒蛋	45	滷油豆腐	50	三色豆炒蛋	45	
	土豆麵筋	50	土豆麵筋	50	土豆麵筋	50	
	炒時蔬	50	炒時蔬	50	炒時蔬	50	
	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	⇒減重餐增量40g 大寮：黑糖薑湯
合計		1830		1835		1770	*碘補充：薑絲海芽 單位：大卡

114年12月25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	綠豆薏仁甜粥	400	綠豆薏仁甜粥	400	綠豆薏仁甜粥	365	
	熱量	400	熱量	400	熱量	365	治療糖量減半(8g)
中餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	
	滷雞丁	160	滷素排	160	滷雞丁	160	
	魚丸胡瓜	40	素丸胡瓜	40	魚丸胡瓜	40	
	茄汁豆腐	45	茄汁豆腐	45	茄汁豆腐	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	冬瓜湯	15	冬瓜湯	15	冬瓜湯	15	
	熱量	580	熱量	580	熱量	580	⇒減重餐增量40g
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	
	茄汁肉片	180	茄汁素肉片	180	茄汁肉片	180	
	洋蔥炒黑輪	40	豆薯炒黑輪	40	洋蔥炒黑輪	40	
	紅蘿蔔炒蛋	55	紅蘿蔔豆皮	50	紅蘿蔔炒蛋	55	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	紅棗枸杞薑湯	40	紅棗枸杞薑湯	40	紅棗枸杞薑湯	40	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	⇒減重餐增量40g
合計		1705		1700		1670	*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12月26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	奶黃包	150	芝麻包	150	奶黃包	150	2A/B.5C.6A/B.7B.8A/B.9A. 11A/B.12A.L7A.隔離.剁碎 餐： 紫米紅豆粥(360 大卡)
	十穀奶	150	十穀奶	150	十穀奶	150	
	熱量	300	熱量	300	熱量	300	
中餐	白醬義大利麵	360	白醬義大利麵	360	白醬義大利麵	360	⇒減重餐增量40g
	滷雞腿	160	滷素排	160	滷雞腿	160	
	日式咖哩	50	日式咖哩	50	日式咖哩	50	
	炒高麗菜	40	炒高麗菜	40	炒高麗菜	40	
	炒油菜	40	炒油菜	40	炒油菜	40	
	玉米濃湯	50	玉米濃湯	50	玉米濃湯	50	
	熱量	700	熱量	700	熱量	700	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g 大寮：黑糖薑湯 *碘補充：薑絲海芽
	椒鹽蝦排	180	椒鹽素排	180	紅燒肉片	160	
	玉米炒蛋	45	玉米炒豆干	45	玉米炒蛋	45	
	炒大頭菜	40	炒大頭菜	40	炒大頭菜	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	紫菜蛋花湯	15	紫菜豆腐湯	15	紫菜蛋花湯	15	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	690	熱量	690	熱量	670	
合計		1690		1690		1670	單位：大卡

114年12月27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	麻油滑蛋什錦粥	370	麻油什錦粥	350	麻油滑蛋什錦粥	370	
	熱量	370	熱量	350	熱量	370	
中餐	黑芝麻飯	280	黑芝麻飯	280	黑芝麻飯	280	⇒減重餐增量40g
	藥膳魚片	180	藥膳素排	180	藥膳魚片	180	
	滷筍干豆腐	45	滷筍干豆腐	45	滷筍干豆腐	45	
	芹菜豆芽	40	芹菜豆芽	40	芹菜豆芽	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	柴魚味噌湯	20	味噌湯	20	柴魚味噌湯	20	
	熱量	605	熱量	605	熱量	605	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g 大寮：黑糖薑湯 *碘補充：薑絲海芽
	滷雞翅	160	滷素排	160	滷雞腿	160	
	馬鈴薯拌三色	40	馬鈴薯拌三色	40	馬鈴薯拌三色	40	
	味噌蘿蔔	40	味噌蘿蔔	40	味噌蘿蔔	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	肉骨茶湯	30	肉骨茶湯	30	肉骨茶湯	30	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	680	熱量	680	熱量	680	
合計		1655		1635		1655	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

114年12月28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	380	玉米素肉粥	350	皮蛋瘦肉粥	380	
	熱量	380	熱量	350	熱量	380	
中 餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	炸花枝排	200	炸魚排	200	鳳醬魚片	140	
	翡翠蒸蛋	45	香菇燒豆腐	45	翡翠蒸蛋	45	
	蝦皮高麗菜	45	薑絲高麗菜	45	蝦皮高麗菜	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	胡瓜雞湯	15	胡瓜素雞湯	15	胡瓜雞湯	15	
	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 大寮：黑糖薑湯 *碘補充：薑絲海芽
	橙汁雞丁	180	橙汁麵腸	180	橙汁雞丁	180	
	菜脯炒蛋	50	菜脯豆腐	45	菜脯炒蛋	50	
	梅香蒸南瓜	60	梅香蒸南瓜	60	梅香蒸南瓜	60	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	蘿蔔黑輪湯	20	蘿蔔黑輪湯	20	蘿蔔黑輪湯	20	
	水果	90	水果	90	水果	90	
合計		1725		1690		1665	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。