

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年1月12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	320	
	熱量	320	熱量	320	熱量	320	
午餐	紫米飯	280	紫米飯	280	紫米飯	280	
	滷豬排	160	滷素排	160	滷豬排	160	
	洋蔥海芽	40	薑絲海芽	40	洋蔥海芽	40	
	玉米炒豆干	55	玉米炒豆干	50	玉米炒豆干	55	
	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	605	熱量	600	熱量	605	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	
	紅燒雞丁	160	紅燒豆包	160	紅燒雞丁	160	
	枸杞燴冬瓜	45	枸杞燴冬瓜	45	枸杞燴冬瓜	45	
	九層塔炒蛋	60	塔香豆腐	50	九層塔炒蛋	60	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	餛飩湯	25	餛飩湯	25	餛飩湯	25	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	700	熱量	690	熱量	700	
合計		1625		1610		1625	單位：大卡

115年1月13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.剝碎餐： 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	
	茄汁花枝排	200	茄汁素排	200	茄汁魚片	140	
	紅燒獅子頭	60	紅燒獅子頭	55	紅燒獅子頭	60	
	蝦皮大頭菜	40	薑絲大頭菜	40	蝦皮大頭菜	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	
	熱量	640	熱量	635	熱量	580	
晚餐	芝麻飯	280	芝麻飯	280	芝麻飯	280	
	清檸雞丁	165	清檸素肉	165	清檸雞丁	165	
	蔥蛋	45	玉米燴豆腐	45	蔥蛋	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		1630		1625		1570	單位：大卡

*碘補充：薑絲海芽

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年1月14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	麻油姑姑豆沙粥	320	麻油姑姑豆腐粥	330	麻油姑姑豆沙粥	320	
	熱量	320	熱量	330	熱量	320	
午餐	海鮮炒麵	360	素鮮炒麵	360	海鮮炒麵	360	⇒減重餐增量40g
	香雞排	200	炸素排	200	糖醋雞丁	160	
	起士薯餅	60	起士薯餅	60	奶油起士馬鈴薯	50	
	蟹絲洋蔥炒蛋	50	蟹絲燴豆腐	45	蟹絲洋蔥炒蛋	50	
	魚丸燴冬瓜	40	素丸燴冬瓜	40	魚丸燴冬瓜	40	
	紅豆西米露	50	紅豆西米露	50	紅豆西米露	50	
	熱量	760	熱量	755	熱量	710	
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	
	滷味	80	滷味	80	滷味	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	725	熱量	725	熱量	725	
合計		1805		1810		1755	單位：大卡

115年1月15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	芋頭米粉羹	350	芋頭米粉羹	350	芋頭米粉羹	350	2A/B, L7A. 隔離. 剝碎餐： 芋頭鹹粥(350大卡)
	熱量	350	熱量	350	熱量	350	
中餐	胚芽飯	280	胚芽飯	280	胚芽飯	280	⇒減重餐增量40g
	滷雞翅	160	滷素排	170	滷雞翅	160	
	玉米布丁酥	55	玉米布丁酥	55	芝麻蒸南瓜	45	
	培根高麗菜	45	培根高麗菜	45	培根高麗菜	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	605	熱量	615	熱量	595	
晚餐	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	鳳醬魚片	140	
	炒三色	30	炒三色	30	炒三色	30	
	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	690	熱量	690	熱量	650	
合計		1645		1655		1595	單位：大卡

*碘補充：薑絲海芽

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年1月16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	200	炸素排	200	滷雞腿	160	
	紅蘿蔔炒蛋	40	紅蘿蔔豆皮	40	紅蘿蔔炒蛋	40	
	燴胡瓜	45	燴胡瓜	45	燴胡瓜	45	
	蔥酥大白菜	40	薑絲大白菜	40	蔥酥大白菜	40	
	玉米濃湯	50	玉米濃湯	50	玉米濃湯	50	
	熱量	755	熱量	755	熱量	715	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g *碘補充：薑絲海芽
	椒鹽蝦排	180	椒鹽素排	180	紅燒肉片	160	
	翡翠炒蛋	45	翡翠豆腐	45	翡翠炒蛋	45	
	五味醬蘿蔔	45	五味醬蘿蔔	45	五味醬蘿蔔	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	番茄豆腐湯	20	番茄豆腐湯	20	番茄豆腐湯	20	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	700	熱量	700	熱量	680	
合計		1755		1735		1695	單位：大卡

115年1月17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	肉羹鹹粥	356	素肉羹鹹粥	356	肉羹鹹粥	356	剝碎：海苔馬鈴薯
	熱量	356	熱量	356	熱量	356	
中餐	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
	炸雞排	200	炸素排	200	茄汁雞丁	160	
	醬油蘿蔔糕	50	醬油蘿蔔糕	50	醬油蘿蔔糕	50	
	蒸蛋	30	燴豆腐	35	蒸蛋	30	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	麻油薑母湯	35	麻油薑母湯	35	麻油薑母湯	35	
	熱量	635	熱量	640	熱量	595	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g *碘補充：薑絲海芽
	豬肉丼	180	素肉丼	190	豬肉丼	180	
	滷黑豆干	40	滷黑豆干	40	滷黑豆干	40	
	魚香茄子	50	魚香茄子	50	魚香茄子	50	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	關東煮	20	關東煮	20	關東煮	20	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	700	熱量	710	熱量	700	
合計		1691		1706		1651	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年1月18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	紅豆紫米粥	380	紅豆紫米粥	380	紅豆紫米粥	345	治療糖量減半
	熱量	380	熱量	380	熱量	345	
中餐	五穀飯	280	五穀飯	280	五穀飯	280	⇒減重餐增量40g
	三杯雞	185	三杯麵腸	180	三杯雞	185	
	榨菜炒肉絲	45	榨菜炒肉絲	45	榨菜炒肉絲	45	
	紅蘿蔔炒蛋	50	紅蘿蔔豆皮	50	紅蘿蔔炒蛋	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	610	熱量	605	熱量	610	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	咖哩燉肉	180	咖哩燉肉	180	咖哩燉肉	180	
	麻婆豆腐	50	麻婆豆腐	50	麻婆豆腐	50	
	螞蟻上樹	45	螞蟻上樹	45	螞蟻上樹	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	蘿蔔魚丸湯	15	蘿蔔素丸湯	15	蘿蔔魚丸湯	15	
	水果	90	水果	90	水果	90	
合計		1690		1685		1655	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。