

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 | 大寮:滷味 ⇒減重餐增量40g |
| | 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 | ⇒減重餐增量40g *碘補充:薑絲海芽 |
| | 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 | ⇒減重餐增量40g |
| | 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 | ⇒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 | |
| | 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 |

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 | 麻油菇菇雞肉 | 320 | 麻油菇菇豆腐粥 | 330 | 麻油菇菇雞肉 | 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 |
| | 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 | |
| | | | | | | | |
| | 熱量 | 356 | 熱量 | 356 | 熱量 | 356 | |
| 中餐 | 芝麻飯 | 280 | 芝麻飯 | 280 | 芝麻飯 | 280 | 剝碎:海苔馬鈴薯 |
| | 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 |
| | 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 | |
| | 熱量 | 700 | 熱量 | 700 | 熱量 | 700 | |
| 合計 | | 1690 | | 1685 | | 1655 | *碘補充：薑絲海芽 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。