

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年1月26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27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	
	魚板高麗菜	45	魚板高麗菜	45	魚板高麗菜	45	
	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	685	熱量	685	熱量	685	
合計		1625		1620		1565	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年1月28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	麻油姑姑雞肉	320	麻油姑姑豆腐	330	麻油姑姑雞肉	320	
	熱量	320	熱量	330	熱量	320	
午餐	古早味米粉	360	古早味米粉	360	古早味米粉	360	⇒減重餐增量40g
	糖醋排骨	200	糖醋素排	200	糖醋肉丁	160	
	起士波浪薯條	60	起士波浪薯條	60	起士馬鈴薯丁	50	
	魚香茄子	50	魚香茄子	50	魚香茄子	50	
	胡麻柴魚菠菜	40	胡麻菠菜	40	胡麻柴魚菠菜	40	
	芋頭西米露	50	芋頭西米露	50	芋頭西米露	50	
	熱量	760	熱量	760	熱量	710	
	白飯	280	白飯	280	白飯	280	
晚餐	滷雞腿	160	滷素排	160	滷雞腿	160	⇒減重餐增量40g
	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		1815		1755	*碘補充：薑絲海芽 單位：大卡

115年1月29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	南瓜米粉羹	350	南瓜米粉羹	350	南瓜米粉羹	350	2A/B. L7A. 隔離. 剁碎餐： 南瓜鹹粥(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
	椒鹽魚排	180	椒鹽素排	180	檸檬魚片	140	
	馬蹄條	60	馬蹄條	60	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	630	熱量	630	熱量	575	
	白飯	280	白飯	280	白飯	280	
晚餐	泰式打拋豬	160	泰式打拋素肉	160	泰式打拋豬	160	⇒減重餐增量40g
	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	670	熱量	670	熱量	670	
	合計	1650		1650		1595	*碘補充：薑絲海芽 單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年1月30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.剁碎 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	金瓜米粉	380	金瓜米粉	380	金瓜米粉	380	⇒減重餐增量40g
	炸雞腿	200	炸素排	200	滷雞腿	160	
	螞蟻上樹	45	螞蟻上樹	45	螞蟻上樹	45	
	白菜滷	40	白菜滷	40	白菜滷	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	紅豆湯	50	紅豆湯	50	紅豆湯	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	
合計		1755		1735		1695	單位：大卡

115年1月31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：黑糖地瓜 ⇒減重餐增量40g
	滷雞翅	160	滷素排	160	滷雞翅	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	595	熱量	600	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	
合計		1651		1666		1651	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。