

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年2月1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	古早味芋頭粥	340	古早味芋頭粥	340	古早味芋頭粥	270	
	熱量	340	熱量	340	熱量	270	
中餐	五穀飯	350	五穀飯	350	五穀飯	280	* 刨碎/軟質/流質餐主菜: 橙汁雞 ⇌ 減重餐增量40g
	炸雞排	180	炸素排	180	橙汁雞	160	
	蟹絲蒸蛋	35	玉米布丁酥	55	蟹絲蒸蛋	35	
	滷味	45	滷味	45	滷味	45	
	炒時蔬	50	炒時蔬	50	炒時蔬	50	高蛋白:香滷油豆腐
	玉米濃湯	30	玉米濃湯	30	玉米濃湯	30	
	熱量	690	熱量	710	熱量	600	
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	* 刨碎/軟質/流質餐主菜: 泡菜肉末
	泡菜豬肉	160	泡菜素肉	160	泡菜豬肉	160	
	玉米炒蛋	35	三杯豆腐	30	玉米炒蛋	35	
	燴冬瓜	40	燴冬瓜	40	燴冬瓜	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇌ 減重餐增量40g 高蛋白:茄汁凍豆腐 * 碘補充 : 薑絲海芽
	味噌豆腐湯	10	味噌豆腐湯	10	味噌豆腐湯	10	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	725	熱量	720	熱量	655	
合計		1755		1770		1525	單位 : 大卡

115年2月2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	
中餐	芝麻飯	350	芝麻飯	350	芝麻飯	280	* 刨碎/軟質/流質餐主菜: 糖醋雞 ⇌ 減重餐增量40g
	糖醋魚片	160	糖醋素魚排	160	糖醋魚片	160	
	洋蔥炒蛋	45	炒三色	40	洋蔥炒蛋	45	
	燴胡瓜	40	燴胡瓜	40	燴胡瓜	40	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	高蛋白:拌干絲
	桂圓紅棗薑湯	50	桂圓紅棗薑湯	50	桂圓紅棗薑湯	50	
	熱量	690	熱量	685	熱量	620	
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	* 刨碎/軟質/流質餐主菜: 泰式肉末
	泰式打拋豬	160	泰式打拋素肉	180	泰式打拋豬	160	
	韓式大頭菜	35	韓式大頭菜	35	韓式大頭菜	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 高蛋白:香滷油豆腐 * 碘補充 : 薑絲海芽
	香菇雞湯	15	香菇素肉湯	15	香菇雞湯	15	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	730	熱量	790	熱量	660	
合計		1720		1775		1510	單位 : 大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年2月3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	芋泥包	150	奶黃包	150	2A/B.5C.6A/B.7B.8A/B.9A
	豆沙包	150	豆沙包	150	豆沙包	150	. 11A/B.12A.L7A.隔離.剝
	豆漿	150	豆漿	150	豆漿	150	碎餐: 香菇肉羹粥
	熱量	450	熱量	450	熱量	450	(320大卡)
午餐	五穀飯	350	五穀飯	350	五穀飯	280	
	炸豬排	200	炸素排	200	滷豬排	160	* 剝碎/軟質/流質餐主菜: 檸檬肉末
	塔香炒蛋	40	塔香豆皮	40	塔香炒蛋	40	
	醬燒茄子	45	醬燒茄子	45	醬燒茄子	45	⇒減重餐增量40g
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	豆薯蛋花湯	20	豆薯豆腐湯	20	豆薯蛋花湯	20	
	熱量	695	熱量	695	熱量	585	高蛋白:京醬黑豆干
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	
	宮保雞丁	180	宮保素雞	180	宮保雞丁	180	* 剝碎/軟質/流質餐主菜: 宮保雞
	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	⇒減重餐增量40g
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	當歸豆皮湯	5	當歸豆皮湯	5	當歸豆皮湯	5	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	高蛋白:紅燒百頁 * 碘補充 : 薑絲海芽
	熱量	740	熱量	735	熱量	670	
合計		1885		1880		1705	單位 : 大卡

115年2月4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	治療糖量減量
	熱量	360	熱量	360	熱量	340	
午餐	沙茶炒麵	380	沙茶炒麵	380	沙茶炒麵	310	* 剝碎/軟質/流質餐主菜: 橙汁雞 ⇒減重餐增量40g
	香雞排	200	炸素排	200	橙汁雞	160	
	梅香薯條	60	梅香薯條	60	蒸馬鈴薯	45	
	扁魚白菜滷	45	白菜滷	45	扁魚白菜滷	45	
	枸杞高麗菜	40	枸杞高麗菜	40	枸杞高麗菜	40	
	黑糖西米露綠豆湯	50	黑糖西米露綠豆湯	50	黑糖西米露綠豆湯	50	
	熱量	775	熱量	775	熱量	650	高蛋白:香滷油豆腐
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	* 剝碎/軟質/流質餐主菜: 梅干肉末 ⇒減重餐增量40g
	梅干扣肉	195	梅干扣素肉	195	梅干扣肉	195	
	咖哩馬鈴薯	40	咖哩馬鈴薯	40	咖哩馬鈴薯	40	
	魚丸冬瓜	40	素丸冬瓜	40	魚丸冬瓜	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	餛飩湯	20	素餛飩湯	20	餛飩湯	20	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	高蛋白:麻油黑豆干 * 碘補充 : 薑絲海芽
合計		1910		1910		1695	單位 : 大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年2月5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	
午餐	胚芽飯	350	胚芽飯	350	胚芽飯	280	*剁碎/軟質/流質餐主菜： 茄汁雞 ⇒減重餐增量40g
	炸雞翅	200	炸素排	200	滷雞翅	160	
	山藥捲	50	山藥捲	50	蒸南瓜	40	
	大頭菜炒蛋	50	大頭菜炒豆干	50	大頭菜炒蛋	50	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	高蛋白:茄汁凍豆腐
	麻油雞湯	10	麻油雞湯	10	麻油雞湯	10	
	熱量	700	熱量	700	熱量	580	
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	*剁碎/軟質/流質餐主菜： 京醬肉末 ⇒減重餐增量40g
	京醬肉絲	160	京醬素絲	200	京醬肉絲	160	
	紅蘿蔔炒蛋	55	紅蘿蔔豆皮	55	紅蘿蔔炒蛋	55	
	蔥酥地瓜葉	40	薑絲地瓜葉	40	蔥酥地瓜葉	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	高蛋白:拌干絲 *碘補充：薑絲海芽
	藥膳排骨湯	15	藥膳排骨湯	15	藥膳排骨湯	15	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	750	熱量	790	熱量	680	
合計		1800		1840		1540	單位：大卡

115年2月6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	素叉燒包	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	黑胡椒鐵板麵	400	黑胡椒鐵板麵	400	黑胡椒鐵板麵	330	*剁碎/軟質/流質餐主菜： 黑胡椒雞 ⇒減重餐增量40g 高蛋白:麻油黑豆干
	滷雞腿	160	滷素排	160	滷雞腿	160	
	小籠包	50	蒸蘿蔔糕	55	小籠包	50	
	白菜滷	50	白菜滷	50	白菜滷	50	
	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	750	熱量	755	熱量	680	
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	*剁碎/軟質/流質餐主菜： 蜜汁肉末 ⇒減重餐增量40g 高蛋白:香滷油豆腐 *碘補充：薑絲海芽
	蜜汁豬排	180	蜜汁素肉	180	蜜汁豬排	180	
	玉米蒸蛋	45	玉米豆腐	30	玉米蒸蛋	45	
	黑胡椒豆芽	45	黑胡椒豆芽	45	黑胡椒豆芽	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	黑糖地瓜薑湯	50	黑糖地瓜薑湯	50	黑糖地瓜薑湯	50	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	800	熱量	785	熱量	730	
合計		1980		1950		1840	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年2月7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	* 刨碎/軟質/流質餐主菜: 京醬肉末 ⇌ 減重餐增量40g 高蛋白:紅燒百頁
	豆豉魚片	140	豆豉素魚排	160	豆豉魚片	140	
	玉米布丁酥	55	玉米布丁酥	55	滷蘿蔔	40	
	洋蔥炒黑輪	50	豆皮小白菜	50	洋蔥炒黑輪	50	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	火鍋湯	15	火鍋湯	15	火鍋湯	15	
	熱量	650	熱量	670	熱量	565	
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	* 刨碎/軟質/流質餐主菜: 麻油雞 ⇌ 減重餐增量40g 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	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	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	725	熱量	725	熱量	630	
合計		1695		1695		1445	單位:大卡

115年2月8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	治療糖量減量
	熱量	300	熱量	300	熱量	265	
中餐	五穀飯	350	五穀飯	350	五穀飯	280	* 刨碎/軟質/流質餐主菜: 糖醋雞 ⇌ 減重餐增量40g 高蛋白:香滷油豆腐
	糖醋雞翅	160	糖醋素肉	160	糖醋雞翅	160	
	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	
	酸菜肉絲湯	20	酸菜素肉湯	20	酸菜肉絲湯	20	
	熱量	655	熱量	640	熱量	585	
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	* 刨碎/軟質/流質餐主菜: 凤醬肉末 ⇌ 減重餐增量40g 高蛋白:茄汁凍豆腐 * 碘補充 : 薑絲海芽
	椒鹽鱈魚排	180	椒鹽素魚排	180	鳳醬魚片	140	
	番茄炒蛋	35	番茄豆皮	35	番茄炒蛋	35	
	燴冬瓜	40	燴冬瓜	40	燴冬瓜	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	翡翠豆腐湯	10	翡翠豆腐湯	10	翡翠豆腐湯	10	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
合計		1700		1685		1485	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。