

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年2月9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	古早味米粉羹	300	古早味米粉羹	300	古早味米粉羹	230	2A/B.L7A.剝碎餐：古早味
	熱量	300	熱量	300	熱量	230	鹹粥(350大卡)
午餐	芝麻拌飯	350	芝麻拌飯	350	芝麻拌飯	280	*剝碎/軟質/流質餐主菜： 茄汁雞 ⇒減重餐增量40g 高蛋白:拌干絲
	鹽酥蝦排	200	鹽酥素排	200	茄汁雞	160	
	玉米炒蛋	35	玉米炒豆干	35	玉米炒蛋	35	
	魚板胡瓜	45	魚板胡瓜	45	魚板胡瓜	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	餛飩湯	20	餛飩湯	20	餛飩湯	20	
	熱量	690	熱量	690	熱量	580	
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	*剝碎/軟質/流質餐主菜： 塔香雞 ⇒減重餐增量40g 高蛋白:香滷油豆腐 *碘補充：薑絲海芽
	滷雞腿	110	滷素排	180	滷雞腿	110	
	鹽酥豆包	90	鹽酥豆包	90	紅燒豆包	60	
	大頭菜炒豆干	45	大頭菜炒豆干	45	大頭菜炒豆干	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	金針山藥香菇湯	5	金針山藥香菇湯	5	金針山藥香菇湯	5	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	730	熱量	800	熱量	630	
熱量		1720		1790		1440	單位：大卡

115年2月10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	豆沙包	150	奶黃包	150	2A/B.5C.6A/B.7B.8A/B.9A. 11A/B.12A.L7A.隔離.剝碎 餐：香菇肉羹粥(320大卡)
	芋泥包	150	芋泥包	150	芋泥包	150	
	豆漿	150	豆漿	150	豆漿	150	
	熱量	450	熱量	450	熱量	450	
午餐	五穀飯	350	五穀飯	350	五穀飯	280	*剝碎/軟質/流質餐主菜： 橙汁肉 ⇒減重餐增量40g 高蛋白:京醬黑豆干
	橙汁咕咾肉	200	橙汁素肉	200	橙汁肉丁	160	
	小籠包	40	紅燒獅子頭	40	小籠包	40	
	豆芽菜炒紅蘿蔔	40	豆芽菜炒紅蘿蔔	40	豆芽菜炒紅蘿蔔	40	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	關東煮	20	關東煮	20	關東煮	20	
	熱量	695	熱量	695	熱量	585	
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	*剝碎/軟質/流質餐主菜： 三杯雞 ⇒減重餐增量40g 高蛋白:紅燒百頁 *碘補充：薑絲海芽
	三杯雞	160	三杯素排	180	三杯雞	160	
	火腿炒蛋	30	炒三色	35	火腿炒蛋	30	
	醬油燉蘿蔔	40	醬油燉蘿蔔	40	醬油燉蘿蔔	40	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	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	765	熱量	790	熱量	695	
熱量		1910		1935		1730	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年2月11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	廣東粥	310	廣東粥	340	廣東粥	240	
	熱量	310	熱量	340	熱量	240	
午餐	肉絲炒麵	360	素絲炒麵	360	肉絲炒麵	290	＊剝碎/軟質/流質餐主菜： 糖醋雞 ⇨減重餐增量40g 高蛋白:香滷油豆腐
	鹽酥炸雞腿	200	鹽酥炸素排	200	糖醋雞	160	
	培根炒洋蔥	50	培根拌奶油馬鈴薯	50	培根炒洋蔥	50	
	蔥酥地瓜葉	40	薑絲地瓜葉	40	蔥酥地瓜葉	40	
	白菜羹	45	白菜羹	45	白菜羹	45	
	綠豆湯	50	綠豆湯	50	綠豆湯	50	
	熱量	745	熱量	745	熱量	635	
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	＊剝碎/軟質/流質餐主菜： 紅蔥肉 ⇨減重餐增量40g 高蛋白:麻油黑豆干 *碘補充：薑絲海芽
	紅蔥肉燥	160	素肉燥	160	紅蔥肉燥	160	
	翡翠蒸蛋	30	翡翠豆腐	35	翡翠蒸蛋	30	
	塔香茄子	40	塔香茄子	40	塔香茄子	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	雙菇湯	5	雙菇湯	5	雙菇湯	5	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	715	熱量	720	熱量	645	
熱量		1770		1805		1520	單位：大卡

115年2月12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	柴魚麵線羹	300	麵線羹	300	柴魚麵線羹	230	2A/B.L7A.剝碎餐：柴魚鹹粥(300大卡)
	熱量	300	熱量	300	熱量	230	
午餐	糙米飯	350	糙米飯	350	糙米飯	280	＊剝碎/軟質/流質餐主菜： 豆瓣魚 ⇨減重餐增量40g 高蛋白:茄汁凍豆腐
	豆瓣魚片	120	豆瓣魚排	160	豆瓣魚片	120	
	麥克雞塊	60	素雞塊	60	蒸南瓜	35	
	韓式大頭菜	35	韓式大頭菜	35	韓式大頭菜	35	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	香菇雞湯	10	香菇雞湯	10	香菇雞湯	10	
	熱量	615	熱量	655	熱量	520	
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	＊剝碎/軟質/流質餐主菜： 蔥爆肉末 ⇨減重餐增量40g 高蛋白:拌干絲 *碘補充：薑絲海芽
	蔥爆肉絲	140	薑爆素絲	160	蔥爆肉絲	140	
	黑糖地瓜	50	黑糖地瓜	50	黑糖地瓜	50	
	豆皮青江菜	45	豆皮青江菜	45	豆皮青江菜	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	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	730	熱量	750	熱量	660	
熱量		1645		1705		1410	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年2月13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/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	
午餐	茄汁義大利麵	400	茄汁義大利麵	400	茄汁義大利麵	330	*剁碎/軟質/流質餐主菜：糖醋雞 ⇒減重餐增量40g 高蛋白:麻油黑豆干
	炸雞腿	200	炸素排	200	糖醋雞	160	
	玉米炒蛋	35	紅燒豆腐	50	玉米炒蛋	35	
	培根高麗菜	40	培根高麗菜	40	培根高麗菜	40	
	菠菜金針菇	40	菠菜金針菇	40	菠菜金針菇	40	
	酸辣湯	50	酸辣湯	50	酸辣湯	50	
	熱量	765	熱量	780	熱量	655	
晚餐	胚芽飯	350	胚芽飯	350	胚芽飯	280	*剁碎/軟質/流質餐主菜：咖哩雞 ⇒減重餐增量40g 高蛋白:香滷油豆腐 *碘補充：薑絲海芽
	咖哩雞丁	130	咖哩素雞	160	咖哩雞丁	130	
	山藥捲	90	山藥捲	90	白蘿蔔麵輪	45	
	紅蘿蔔豆皮	50	紅蘿蔔豆皮	50	紅蘿蔔豆皮	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	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	765	熱量	795	熱量	650	
熱量		1960		1985		1735	單位：大卡

115年2月14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	八寶粥	300	八寶粥	300	八寶粥	265	治療糖量：8g
	熱量	300	熱量	300	熱量	265	
午餐	芝麻拌飯	350	芝麻拌飯	350	芝麻拌飯	280	*剁碎/軟質/流質餐主菜：瓜子肉末 ⇒減重餐增量40g 高蛋白:紅燒百頁
	瓜子蒸肉	150	瓜子蒸素肉	180	瓜子蒸肉	150	
	馬蹄條	90	馬蹄條	90	滷油豆腐	50	
	炒大陸妹	40	炒大陸妹	40	炒大陸妹	40	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	蛋花湯	10	白菜豆腐湯	10	蛋花湯	10	
	熱量	685	熱量	715	熱量	575	
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	*剁碎/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	
	玉米奶油馬鈴薯	50	玉米奶油馬鈴薯	50	玉米奶油馬鈴薯	50	
	魚香茄子	45	魚香茄子	45	魚香茄子	45	
	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	720	熱量	720	熱量	650	
熱量		1705		1735		1490	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年2月15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	320	玉米素肉粥	300	皮蛋瘦肉粥	250	
	熱量	320	熱量	300	熱量	250	
中餐	五穀飯	350	五穀飯	350	五穀飯	280	*剝碎/軟質/流質餐主菜： 橙汁雞 ⇨減重餐增量40g 高蛋白:香滷油豆腐
	香雞排	180	炸素排	200	橙汁雞	130	
	蟹絲蒸南瓜	35	蟹絲蒸南瓜	35	蟹絲蒸南瓜	35	
	滷味	45	滷味	45	滷味	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	玉米濃湯	30	玉米濃湯	30	玉米濃湯	30	
	熱量	680	熱量	700	熱量	560	
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	*剝碎/軟質/流質餐主菜： 紅燒雞 ⇨減重餐增量40g 高蛋白:茄汁凍豆腐 *碘補充：薑絲海芽
	滷雞翅	110	滷素排	150	滷雞翅	110	
	番茄炒蛋	35	番茄豆腐	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	
	味噌湯	10	味噌湯	10	味噌湯	10	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	675	熱量	715	熱量	605	
熱量		1675		1715		1415	單位：大卡

若欲反應餐點問題或建議，可致電(07)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。