

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年2月16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	沙茶炒麵	380	沙茶炒麵	380	沙茶炒麵	310	
	糖醋咕咾肉	200	糖醋素排	200	糖醋肉丁	160	*剝碎/軟質/流質餐主 菜：糖醋肉末 ⇒減重餐增量40g
	醬油蘿蔔糕	60	醬油蘿蔔糕	60	醬油蘿蔔糕	60	
	洋蔥炒蛋	55	炒三色	40	洋蔥炒蛋	55	
	枸杞菠菜	40	枸杞菠菜	40	枸杞菠菜	40	
	桂圓紅棗薑湯	50	桂圓紅棗薑湯	50	桂圓紅棗薑湯	50	
	熱量	785	熱量	770	熱量	675	高蛋白:拌干絲
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	
	泰式打拋豬	160	泰式打拋素肉	180	泰式打拋豬	160	*剝碎/軟質/流質餐主 菜：泰式肉末 ⇒減重餐增量40g
	蒸蛋	30	紅燒百頁	60	蒸蛋	30	
	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	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	720	熱量	770	熱量	650	高蛋白:香滷油豆腐 *碘補充：薑絲海芽
合計		1805		1840		1555	單位：大卡

115年2月17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. 11A/B.12A.L7A. 隔離.剝碎餐：香菇肉 羹粥(320大卡)
	豆沙包	150	豆沙包	150	豆沙包	150	
	十穀奶	150	十穀奶	150	十穀奶	150	
	熱量	450	熱量	450	熱量	450	
午餐	香菇油飯	350	香菇油飯	350	香菇油飯	280	
	蒜香香腸	180	薑炒香腸	180	蒜香香腸	180	*剝碎/軟質/流質餐主 菜：蒜香肉末 ⇒減重餐增量40g
	三色豆炒蛋	40	豆皮炒三色	40	三色豆炒蛋	40	
	筍絲羹	50	筍絲羹	50	筍絲羹	50	
	蠔油青江菜	40	蠔油青江菜	40	蠔油青江菜	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	710	熱量	710	熱量	640	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 ⇒減重餐增量40g
	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	
	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	
	熱量	740	熱量	735	熱量	670	高蛋白:紅燒百頁 *碘補充：薑絲海芽
合計		1900		1895		1760	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年2月18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	水餃	375	素水餃	375	水餃	250	*剝碎/軟質/流質餐主菜：紅燒雞 ⇒減重餐增量40g 高蛋白:香滷油豆腐
	炸雞腿	180	炸素排	180	滷雞腿	160	
	梅香薯條	60	梅香薯條	60	拌馬鈴薯	30	
	白菜羹	45	白菜羹	45	白菜羹	45	
	枸杞油菜	40	枸杞油菜	40	枸杞油菜	40	
	酸辣湯	50	酸辣湯	50	酸辣湯	50	
	熱量	750	熱量	750	熱量	575	
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	*剝碎/軟質/流質餐主菜：橙汁肉末 ⇒減重餐增量40g 高蛋白:麻油黑豆干 *碘補充：薑絲海芽
	橙汁肉片	160	橙汁素肉	160	橙汁肉片	160	
	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	50	炒時蔬	50	炒時蔬	50	
	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	
	熱量	750	熱量	750	熱量	680	
合計		1860		1860		1595	單位：大卡

115年2月19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	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	
午餐	金瓜米粉	360	金瓜米粉	360	金瓜米粉	290	*剝碎/軟質/流質餐主菜：紅燒肉末 ⇒減重餐增量40g 高蛋白:百頁豆腐
	筍干紅燒肉	160	筍干素肉	160	筍干紅燒肉	160	
	蟹絲蒸蛋	35	蒸南瓜	35	蟹絲蒸蛋	35	
	紅燒白玉	45	紅燒白玉	45	紅燒白玉	45	
	胡麻菠菜	40	胡麻菠菜	40	胡麻菠菜	40	
	大頭菜貢丸湯	10	大頭菜貢丸湯	10	大頭菜貢丸湯	10	
	熱量	650	熱量	650	熱量	580	
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	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 *碘補充：薑絲海芽
	滷雞翅	160	滷素排	160	滷雞翅	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	
	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	750	熱量	680	
合計		1720		1700		1510	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年2月20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	
	十穀奶	150	十穀奶	150	十穀奶	150	
	熱量	430	熱量	410	熱量	430	
中餐	番茄炒飯	360	番茄炒飯	360	番茄炒飯	290	*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	
	蒸蛋	30	蜜汁豆包	60	蒸蛋	30	
	蔥酥高麗菜	40	薑絲高麗菜	40	蔥酥高麗菜	40	
	炒青江菜	40	炒青江菜	40	炒青江菜	40	
	紅豆湯	50	紅豆湯	50	紅豆湯	50	
	熱量	680	熱量	710	熱量	610	
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	*剁碎/軟質/流質餐主 菜：家常肉末 ⇒減重餐增量40g 高蛋白:香滷油豆腐 *碘補充：薑絲海芽
	家常肉燥	160	家常素燥	160	家常肉燥	160	
	玉米炒蛋	45	玉米豆腐	30	玉米炒蛋	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	780	熱量	765	熱量	710	
合計		1890		1885		1750	單位：大卡

115年2月21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	古早味麵線羹	350	古早味麵線羹	350	古早味麵線羹	280	2A/B.L7A.剁碎餐：古 早味鹹粥(350大卡)
	熱量	350	熱量	350	熱量	280	
中餐	芝麻拌飯	350	芝麻拌飯	350	芝麻拌飯	280	*剁碎/軟質/流質餐主 菜：京醬肉末 ⇒減重餐增量40g 高蛋白:紅燒百頁
	鹽酥蝦排	180	鹽酥素排	180	京醬肉絲	160	
	玉米布丁酥	55	玉米布丁酥	55	滷蘿蔔	30	
	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	
	餛飩湯	15	餛飩湯	15	餛飩湯	15	
	熱量	690	熱量	690	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	
	蟹絲蒸蛋	35	蟹絲炒三色	40	蟹絲蒸蛋	35	
	醬燒茄子	45	醬燒茄子	45	醬燒茄子	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	705	熱量	710	熱量	635	
合計		1745		1750		1490	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年2月22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	＊剉碎/軟質/流質餐主 菜：鳳醬肉末 ⇒減重餐增量40g 高蛋白:香滷油豆腐
	椒鹽鱈魚排	180	椒鹽素魚排	180	鳳醬魚片	140	
	芋丸	60	芋丸	60	蒸馬鈴薯	35	
	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	690	熱量	690	熱量	555	
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	＊剉碎/軟質/流質餐主 菜：糖醋雞 ⇒減重餐增量40g 高蛋白:拌干絲 ＊碘補充：薑絲海芽
	糖醋雞翅	160	糖醋素排	160	糖醋雞翅	160	
	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	
	熱量	725	熱量	725	熱量	655	
合計		1715		1715		1475	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。