

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年3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	柴魚鹹粥	360	香菇鹹粥	360	柴魚鹹粥	360	
	熱量	360	熱量	360	熱量	360	
午餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	大寮:滷味 ⇒減重餐增量40g
	家常肉燥	160	家常素燥	160	家常肉燥	160	
	薑絲海芽	40	薑絲海芽	40	薑絲海芽	40	
	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	
	玉米濃湯	50	玉米濃湯	50	玉米濃湯	50	
	熱量	615	熱量	615	熱量	615	
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
	宮保雞丁	200	宮保素肉	200	宮保雞丁	200	
	紅蘿蔔炒蛋	45	紅蘿蔔豆皮	45	紅蘿蔔炒蛋	45	
	醬油燉蘿蔔	55	醬油燉蘿蔔	55	醬油燉蘿蔔	55	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	火鍋湯	35	火鍋湯	35	火鍋湯	35	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	745	熱量	745	熱量	745	
合計		1720		1720		1720	單位:大卡

115年3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	奶酥麵包	200	奶酥麵包	200	奶酥麵包	200	2A/B.5C.6A/B.7B.8A/B.9A. 11A/B.12A.L7A.隔離.剁碎 餐: 紫米紅豆粥(350 大卡)
	芝麻豆漿	150	芝麻豆漿	150	芝麻豆漿	150	
	熱量	350	熱量	350	熱量	350	
午餐	五穀飯	280	五穀飯	280	五穀飯	280	⇒減重餐增量40g
	茄汁肉片	160	茄汁素排	160	茄汁肉片	160	
	蟹絲蒸蛋	30	蟹絲豆腐	30	蟹絲蒸蛋	30	
	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	
	白菜豆腐湯	15	白菜豆腐湯	15	白菜豆腐湯	15	
	熱量	570	熱量	570	熱量	570	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g *碘補充:薑絲海芽
	泰式花枝排	200	泰式素肉片	160	泰式魚片	140	
	螞蟻上樹	40	螞蟻上樹	40	螞蟻上樹	40	
	蒸南瓜	45	蒸南瓜	45	蒸南瓜	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	冬瓜雞湯	20	冬瓜素肉湯	20	冬瓜雞湯	20	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	715	熱量	675	熱量	655	
合計		1635		1595		1575	單位:大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年3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	什錦鹹粥	350	什錦鹹粥	350	什錦鹹粥	350	
	熱量	350	熱量	350	熱量	350	
午餐	茄汁肉醬義大利麵	360	茄汁肉醬義大利麵	360	茄汁肉醬義大利麵	360	⇒減重餐增量40g
	橙汁排骨	200	橙汁素排	200	橙汁肉丁	160	
	椒鹽薯條	60	椒鹽薯條	60	椒鹽馬鈴薯	40	
	蒜香油菜	40	薑絲油菜	40	蒜香油菜	40	
	蒜香小白菜	40	薑絲小白菜	40	蒜香小白菜	40	
	紅豆湯	50	紅豆湯	50	紅豆湯	50	
	熱量	750	熱量	750	熱量	690	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	蔥燒雞丁	160	薑燒素肉	160	蔥燒雞丁	160	
	日式咖哩	50	日式咖哩	50	日式咖哩	50	
	味噌蘿蔔	45	味噌蘿蔔	45	味噌蘿蔔	45	
	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	
	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		1785		1785		1725	*碘補充：薑絲海芽 單位：大卡

115年3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	古早味米粉羹	380	古早味米粉羹	380	古早味米粉羹	380	2A/B. L7A. 剝碎餐： 古早味鹹粥(380大卡)
	熱量	380	熱量	380	熱量	380	
中餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	泰式打拋豬	160	泰式打拋豬	160	泰式打拋豬	160	
	馬蹄條	60	馬蹄條	60	蒸南瓜	35	
	塔香冬瓜	40	塔香冬瓜	40	塔香冬瓜	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	蘿蔔雞湯	20	蘿蔔素肉湯	20	蘿蔔雞湯	20	
	熱量	600	熱量	600	熱量	575	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	三杯雞	165	三杯豆包	165	三杯雞	165	
	番茄炒蛋	45	番茄炒豆干	45	番茄炒蛋	45	
	炒大頭菜	40	炒大頭菜	40	炒大頭菜	40	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	黃豆芽湯	25	黃豆芽湯	25	黃豆芽湯	25	
	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		1670		1670		1645	*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3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	芋泥包	150	芋泥包	150	芋泥包	150	2A/B.5C.6A/B.7B.8A/B.9A. 11A/B.12A.L7A.隔離.剁碎 餐： 黑芝麻紅豆銀耳 粥(380大卡)
	十穀奶	150	十穀奶	150	十穀奶	150	
	熱量	300	熱量	300	熱量	300	
中餐	水餃	375	素水餃	375	水餃	375	⇒減重餐增量40g
	滷雞腿	160	滷素排	160	滷雞腿	160	
	蒸蛋	35	翡翠豆腐	35	蒸蛋	35	
	白菜滷	45	白菜滷	45	白菜滷	45	
	金針油菜	40	金針油菜	40	金針油菜	40	
	餛飩湯	25	素餛飩湯	25	餛飩湯	25	
	熱量	680	熱量	680	熱量	680	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	紅燒雞翅	160	紅燒素排	160	紅燒雞翅	160	
	山藥捲	60	山藥捲	60	黑糖地瓜	45	
	塔香茄子	40	翡翠豆腐	40	翡翠蒸蛋	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	大頭菜雞湯	20	大頭菜素肉湯	20	大頭菜雞湯	20	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	690	熱量	690	熱量	675	
合計		1670		1670		1655	*碘補充：薑絲海芽 單位：大卡

115年3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	麻油姑姑雞肉粥	320	麻油姑姑豆腐粥	330	麻油姑姑雞肉粥	320	
	熱量	320	熱量	330	熱量	320	
中餐	糙米飯	280	糙米飯	280	糙米飯	280	⇒減重餐增量40g
	照燒魚排	220	照燒魚排	220	照燒魚片	140	
	玉米炒蛋	45	玉米燴豆腐	40	玉米炒蛋	45	
	燴胡瓜	40	燴胡瓜	40	燴胡瓜	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	味噌湯	20	味噌湯	20	柴魚味噌湯	20	
	熱量	645	熱量	640	熱量	565	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	糖醋肉片	160	糖醋素肉	160	糖醋肉片	160	
	麻婆豆腐	50	麻婆豆腐	50	麻婆豆腐	50	
	魚板冬瓜	45	魚板冬瓜	45	魚板冬瓜	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	肉骨茶湯	30	肉骨茶湯	30	肉骨茶湯	30	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	695	熱量	695	熱量	695	
合計		1660		1665		1580	*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3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	綠豆薏仁甜粥	360	綠豆薏仁甜粥	360	綠豆薏仁甜粥	330	治療糖量減半(8g)
	熱量	360	熱量	360	熱量	330	
中餐	胚芽飯	280	胚芽飯	280	胚芽飯	280	⇒減重餐增量40g
	塔香雞丁	180	塔香豆包	180	塔香雞丁	180	
	芋丸	50	芋丸	50	醬燒南瓜	40	
	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	
	枸杞冬瓜湯	15	枸杞冬瓜湯	15	枸杞冬瓜湯	15	
	熱量	615	熱量	615	熱量	605	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	蔥爆豬肉	180	薑爆豬肉	180	蔥爆豬肉	180	
	紅燒油豆腐	45	紅燒油豆腐	45	紅燒油豆腐	45	
	拌炒三絲	50	拌炒三絲	50	拌炒三絲	50	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	蘿蔔黑輪湯	20	蘿蔔黑輪湯	20	蘿蔔黑輪湯	20	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	705	熱量	705	熱量	705	
合計		1680		1680		1640	*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。