

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年3月23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	大滷麵線羹	390	大滷麵線羹	390	大滷麵線羹	390	2A/B..L7A.隔離.剁碎餐: 大滷鹹粥(390大卡)
	熱量	390	熱量	390	熱量	390	
午餐	五穀飯	280	五穀飯	280	五穀飯	280	⇒減重餐增量40g
	蜜汁蝦排	200	蜜汁素排	200	蜜汁魚片	160	
	菜脯炒蛋	40	菜脯炒豆干	40	菜脯炒蛋	40	
	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	
	柴魚味噌湯	20	味噌湯	20	柴魚味噌湯	20	
	熱量	620	熱量	620	熱量	580	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g *碘補充：薑絲海芽
	滷雞腿	160	滷素排	160	滷雞腿	160	
	馬蹄條	60	馬蹄條	60	黑糖地瓜	50	
	蔥燒豆腐	55	薑燒豆腐	55	蔥燒豆腐	55	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	魚丸湯	20	魚丸湯	20	魚丸湯	20	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	705	熱量	705	熱量	695	
合計		1715		1715		1665	單位：大卡

115年3月24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	草莓麵包	200	草莓麵包	200	草莓麵包	200	2A/B.5C.6A/B.7B.8A/B.9A. 11A/B.12A.L7A.隔離.剁碎餐: 八寶粥(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	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	蔥爆肉片	160	薑爆肉片	160	蔥爆肉片	160	
	山藥捲	60	山藥捲	60	白醬南瓜	50	
	蝦皮大頭菜	40	炒大頭菜	40	蝦皮大頭菜	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	605	熱量	605	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
	宮保雞丁	180	宮保素排	180	宮保雞丁	180	
	玉米燴豆腐	30	玉米燴豆腐	30	玉米燴豆腐	30	
	炒冬粉	65	炒冬粉	65	炒冬粉	65	
	炒時蔬	50	炒時蔬	50	炒時蔬	50	
	牛蒡肉絲湯	45	牛蒡肉絲湯	45	牛蒡肉絲湯	45	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	740	熱量	740	熱量	740	
合計		1695		1695		1685	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年3月25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	肉骨茶風味粥	350	肉骨茶風味粥	350	肉骨茶風味粥	350	
	熱量	350	熱量	350	熱量	350	
午餐	白醬培根義大利麵	360	白醬培根義大利麵	360	白醬培根義大利麵	360	
	酥炸雞腿	200	酥炸素排	200	滷雞腿	160	
	薯餅	60	薯餅	60	奶油馬鈴薯	35	
	蒜香大陸妹	40	薑絲大陸妹	40	蒜香大陸妹	40	
	海鮮羹	50	海鮮羹	50	海鮮羹	50	⇒減重餐增量40g
	仙草蜜	50	仙草蜜	50	仙草蜜	50	
	熱量	760	熱量	760	熱量	695	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	
	泰式打拋豬	160	泰式打拋豬	160	泰式打拋豬	160	
	三色豆蒸蛋	30	滷油豆腐	50	三色豆蒸蛋	30	
	土豆麵筋	50	土豆麵筋	50	土豆麵筋	50	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇒減重餐增量40g
	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	670	熱量	690	熱量	670	*碘補充：薑絲海芽	
合計		1780		1800		1715	單位：大卡

115年3月26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	綠豆薏仁甜粥	400	綠豆薏仁甜粥	400	綠豆薏仁甜粥	365	
	熱量	400	熱量	400	熱量	365	治療糖量減半(8g)
中餐	糙米飯	280	糙米飯	280	糙米飯	280	
	炸花枝排	180	炸素排	180	紅燒魚片	140	
	蔥花炒蛋	45	燴豆腐	45	蔥花炒蛋	45	
	魚丸胡瓜	40	素丸胡瓜	40	魚丸胡瓜	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇒減重餐增量40g
	大頭菜雞湯	25	大頭菜素肉湯	25	大頭菜雞湯	25	
熱量	610	熱量	610	熱量	570		
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	
	蔥爆肉絲	160	薑爆素絲	160	蔥爆肉絲	160	
	關東煮	40	關東煮	40	關東煮	40	
	紅蘿蔔炒蛋	55	紅蘿蔔豆皮	50	紅蘿蔔炒蛋	55	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇒減重餐增量40g
	冬瓜湯	15	冬瓜湯	15	冬瓜湯	15	
時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90		
熱量	680	熱量	675	熱量	680	*碘補充：薑絲海芽	
合計		1690		1685		1615	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年3月27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	奶黃包	150	芝麻包	150	奶黃包	150	2A/B.5C.6A/B.7B.8A/B.9A. 11A/B.12A.L7A.隔離.切碎 餐: 紫米紅豆粥(360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	茄汁義大利麵	400	茄汁義大利麵	400	茄汁義大利麵	400	⇒減重餐增量40g
	酥炸雞腿	200	酥炸素排	200	滷雞腿	160	
	蒸蛋	30	紅燒百頁	50	蒸蛋	30	
	蔥酥地瓜葉	45	薑絲地瓜葉	40	蔥酥地瓜葉	45	
	枸杞高麗菜	40	枸杞高麗菜	40	枸杞高麗菜	40	
	玉米濃湯	50	玉米濃湯	50	玉米濃湯	50	
	熱量	765	熱量	780	熱量	725	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g 大寮:黑糖薑湯 *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	玉米炒豆干	45	玉米炒蛋	45	
	炒大頭菜	40	炒大頭菜	40	炒大頭菜	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	紫菜蛋花湯	15	紫菜豆腐湯	15	紫菜蛋花湯	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		1735		1750		1695	單位:大卡

115年3月28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	麻油滑蛋什錦粥	370	麻油什錦粥	370	麻油滑蛋什錦粥	370	
	熱量	370	熱量	370	熱量	370	
中餐	黑芝麻飯	280	黑芝麻飯	280	黑芝麻飯	280	⇒減重餐增量40g
	炸魚排	180	炸素排	180	藥膳魚片	140	
	菜脯炒蛋	50	菜脯豆腐	45	菜脯炒蛋	50	
	芹菜豆芽	40	芹菜豆芽	40	芹菜豆芽	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	
	熱量	610	熱量	605	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
	滷雞翅	160	滷素排	160	滷雞翅	160	
	馬鈴薯拌三色	40	馬鈴薯拌三色	40	馬鈴薯拌三色	40	
	味噌蘿蔔	40	味噌蘿蔔	40	味噌蘿蔔	40	
	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	680	熱量	680	熱量	680		
合計		1660		1655		1620	單位:大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年3月29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	380	八寶粥	380	八寶粥	345	治療糖量減半(8g)
	熱量	380	熱量	380	熱量	345	
	胚芽飯	280	胚芽飯	280	胚芽飯	280	
中餐	紅燒肉片	160	紅燒肉片	160	紅燒肉片	160	⇒減重餐增量40g
	翡翠蒸蛋	45	香菇燒豆腐	45	翡翠蒸蛋	45	
	蝦皮高麗菜	45	薑絲高麗菜	45	蝦皮高麗菜	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	胡瓜雞湯	15	胡瓜素雞湯	15	胡瓜雞湯	15	
	熱量	585	熱量	585	熱量	585	
	白飯	280	白飯	280	白飯	280	
晚餐	橙汁雞丁	180	橙汁麵腸	180	橙汁雞丁	180	⇒減重餐增量40g
	蔥燒豆腐	40	薑燒豆腐	40	蔥燒豆腐	40	
	梅香蒸南瓜	50	梅香蒸南瓜	50	梅香蒸南瓜	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	700	熱量	700	熱量	700	
合計		1665		1665		1630	*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。