

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年4月13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	筍香麵線糊	400	筍香麵線糊	400	筍香麵線糊	400	2A/B.L7A. 剝碎餐: 鹿港豬肉粥(400大卡)
	熱量	400	熱量	400	熱量	400	
午餐	地瓜飯	250	地瓜飯	250	地瓜飯	210	⇒減重餐增量40g
	拋拋豬肉	200	拋拋素肉	200	拋拋豬肉	200	
	鐵板洋蔥豆腐	60	鐵板豆腐	60	鐵板洋蔥豆腐	60	
	白菜滷	45	白菜滷	45	白菜滷	45	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	蔬菜味噌湯	5	蔬菜味噌湯	5	蔬菜味噌湯	5	
	熱量	605	熱量	605	熱量	565	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	糖醋雞丁	200	糖醋素肉	150	糖醋雞丁	200	
	南瓜紅蘿蔔炒蛋	50	南瓜燴紅蘿蔔	50	南瓜紅蘿蔔炒蛋	50	
	培根高麗菜	40	培根高麗菜	40	培根高麗菜	40	
	蒜香燉時蔬	40	薑香燉時蔬	40	蒜香燉時蔬	40	
	冬菜雞湯	5	冬菜雞湯	5	冬菜雞湯	5	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	705	熱量	655	熱量	635	
合計		1710		1660		1600	*碘補充：薑絲海芽 單位：大卡

115年4月14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	牛奶麵包	200	牛奶麵包	200	牛奶麵包	200	2A/B.5C.6A/B.7B.8A/B. 12A.L7A.隔離.剝碎餐: 紅豆紫米粥(365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	芝麻飯	280	芝麻飯	280	芝麻飯	210	⇒減重餐增量40g
	蜜汁蝦排	220	蜜汁素排	220	蜜汁魚片	175	
	蔥燒豆腐	55	薑燒豆腐	55	蔥燒豆腐	55	
	塔香茄子	45	塔香茄子	45	塔香茄子	45	
	香椿燴菜	45	香椿燴菜	45	香椿燴菜	45	
	肉骨茶湯	5	肉骨茶湯	5	肉骨茶湯	5	
	熱量	650	熱量	650	熱量	535	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	豉汁棒丁	185	豉汁燉肉	185	豉汁棒丁	185	
	芹香拌菜	40	芹香拌菜	40	芹香拌菜	40	
	韓式大頭菜	40	韓式大頭菜	40	韓式大頭菜	40	
	金針時蔬	45	金針時蔬	45	金針時蔬	45	
	榨菜肉絲湯	10	榨菜肉絲湯	10	榨菜肉絲湯	10	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
熱量	690	熱量	690	熱量	620		
合計		1690		1690		1505	*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4月15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	芋香粥	375	芋香粥	375	芋香粥	375	
	熱量	375	熱量	375	熱量	375	
午餐	家常米粉	360	家常米粉	360	家常米粉	360	
	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	⇒減重餐增量40g
	冬瓜檸檬	50	冬瓜檸檬	50	冬瓜檸檬	50	
	熱量	750	熱量	750	熱量	690	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	
	馬鈴薯燉肉	190	馬鈴薯燉肉	190	馬鈴薯燉肉	190	
	蔥酥燴瓜	45	薑絲燴瓜	45	蔥酥燴瓜	45	
	肉末醬燴菜	50	肉末醬燴菜	50	肉末醬燴菜	50	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	⇒減重餐增量40g
	羅宋湯	5	羅宋湯	5	羅宋湯	5	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	705	熱量	705	熱量	635	*碘補充：薑絲海芽
合計		1830		1830		1700	單位：大卡

115年4月16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	鮮蔬鹹粥	350	鮮蔬鹹粥	350	鮮蔬鹹粥	350	
	熱量	350	熱量	350	熱量	350	
中餐	薏仁飯	280	薏仁飯	280	薏仁飯	210	
	滷雞翅	160	滷素排	160	滷雞翅	160	
	九層塔炒蛋	45	九層塔炒豆皮	45	九層塔炒蛋	45	
	芹香燴瓜	45	芹香燴瓜	45	芹香燴瓜	45	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	⇒減重餐增量40g
	紅棗當歸湯	10	紅棗當歸湯	10	紅棗當歸湯	10	
	熱量	585	熱量	585	熱量	515	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	
	瓜子肉燥	195	瓜子素肉燥	195	瓜子肉燥	195	
	香拌菜	40	香拌菜	40	香拌菜	40	
	玉米蒸蛋	45	玉米燴豆腐	45	玉米蒸蛋	45	
	蔥酥爆時蔬	45	薑絲爆時蔬	45	蔥酥爆時蔬	45	⇒減重餐增量40g
	味噌湯	10	味噌湯	10	味噌湯	10	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	705	熱量	705	熱量	635	*碘補充：薑絲海芽
合計		1640		1640		1500	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年4月17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	豆沙包	150	豆沙包	150	豆沙包	150	2A/B.5C.6A/B.7B.8A/B. 12A.L7A.隔離.剝碎餐: 鹿港豬肉粥(355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
	炸雞腿	200	炸素排	200	滷雞腿	160	
	蕃茄炒蛋	45	蕃茄豆腐	45	蕃茄炒蛋	45	
	蒜炒大頭菜	40	薑絲大頭菜	40	蒜炒大頭菜	40	
	蔥酥高麗菜	40	薑絲高麗菜	40	蔥酥高麗菜	40	
	紅豆湯	50	紅豆湯	50	紅豆湯	50	
	熱量	750	熱量	750	熱量	710	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g *碘補充：薑絲海芽
	麻油雞丁	140	麻油素肉	170	麻油雞丁	140	
	翡翠蒸蛋	40	翡翠豆腐	40	翡翠蒸蛋	40	
	沙茶空心菜	45	沙茶空心菜	45	沙茶空心菜	45	
	鮮菇白蘿蔔	45	鮮菇白蘿蔔	45	鮮菇白蘿蔔	45	
	青菜豆腐湯	10	青菜豆腐湯	10	青菜豆腐湯	10	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	650	熱量	680	熱量	580	
合計		1700		1730		1590	單位：大卡

115年4月18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	紫米地瓜芝麻粥	350	紫米地瓜芝麻粥	350	紫米地瓜芝麻粥	320	治療糖量減半
	熱量	350	熱量	350	熱量	320	
中餐	黑芝麻飯	280	黑芝麻飯	280	黑芝麻飯	210	⇒減重餐增量40g
	味噌豬	150	味噌麵腸	150	味噌豬	150	
	鐵板洋蔥豆腐	60	鐵板豆腐	60	鐵板洋蔥豆腐	60	
	紅蘿蔔炒蛋	60	紅蘿蔔炒豆皮	45	紅蘿蔔炒蛋	60	
	蟹絲油菜	45	蟹絲油菜	45	蟹絲油菜	45	
	魚丸湯	10	素丸湯	10	魚丸湯	10	
	熱量	605	熱量	590	熱量	535	
晚餐	紅豆飯	280	紅豆飯	280	紅豆飯	210	⇒減重餐增量40g *碘補充：薑絲海芽
	雞肉丼	200	雞肉丼	180	雞肉丼	200	
	開陽大白菜	40	薑絲大白菜	40	開陽大白菜	40	
	魚板胡瓜	50	魚板胡瓜	50	魚板胡瓜	50	
	蔥酥燴時蔬	50	薑絲燴時蔬	50	蔥酥燴時蔬	50	
	魚丸黃瓜湯	15	素丸黃瓜湯	15	魚丸黃瓜湯	15	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	725	熱量	705	熱量	655	
合計		1680		1645		1510	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年4月19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	南瓜米粉羹	340	南瓜米粉羹	340	南瓜米粉羹	340	2A/B. L7A. 剝碎餐： 金瓜粥(340大卡)
	熱量	340	熱量	340	熱量	340	
中餐	五穀飯	280	五穀飯	280	五穀飯	210	⇒減重餐增量40g
	京醬肉絲	160	京醬豆包	160	京醬肉絲	160	
	紅燒豆干	55	紅燒豆干	55	紅燒豆干	55	
	麵輪時蔬	70	麵輪時蔬	70	麵輪時蔬	70	
	脆口香椿	45	脆口香椿	45	脆口香椿	45	
	南瓜濃湯	15	南瓜濃湯	15	南瓜濃湯	15	
	熱量	625	熱量	625	熱量	555	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	照燒魚排	220	照燒素魚排	220	照燒魚片	160	
	味噌白蘿蔔	40	味噌白蘿蔔	40	味噌白蘿蔔	40	
	塔香茄子	50	塔香茄子	50	塔香茄子	50	
	蒜炒時蔬	50	炒時蔬	50	蒜炒時蔬	50	
	當歸豆皮湯	5	當歸豆皮湯	5	當歸豆皮湯	5	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	735	熱量	735	熱量	605	
合計		1700		1700		1500	*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。