

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年4月20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	肉骨茶鹹粥	350	肉骨茶鹹粥	350	肉骨茶鹹粥	350	
	熱量	350	熱量	350	熱量	350	
	黑芝麻拌飯	280	黑芝麻拌飯	280	黑芝麻拌飯	210	
午餐	宮保雞丁	165	宮保素排	165	宮保雞丁	165	
	香滷豆腐	60	香滷豆腐	35	香滷豆腐	60	
	肉絲燴時蔬	60	素絲燴時蔬	60	肉絲燴時蔬	60	
	醬滷冬瓜	45	醬滷冬瓜	45	醬滷冬瓜	45	⇒減重餐增量40g
	十全補湯	10	十全補湯	10	十全補湯	10	
	熱量	620	熱量	595	熱量	550	
	白飯	280	白飯	280	白飯	210	
晚餐	麻油肉片	170	麻油素肉片	170	麻油肉片	170	
	紅蘿蔔炒蛋	55	紅蘿蔔炒豆皮	55	紅蘿蔔炒蛋	55	
	塔香燴菜	45	塔香燴菜	45	塔香燴菜	45	
	開陽燴瓜	30	開陽燴瓜	30	開陽燴瓜	30	⇒減重餐增量40g
	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	675	熱量	675	熱量	605	*碘補充：薑絲海芽
合計		1645		1620		1505	單位：大卡

115年4月21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	
	十穀奶	150	十穀奶	150	十穀奶	150	
	熱量	350	熱量	350	熱量	350	2A/B.5C.6A/B.7B.8A/B. 12A.L7A.隔離.剝碎餐: 綠蕙芋米粥(425大卡)
午餐	地瓜飯	250	地瓜飯	250	地瓜飯	210	
	茄汁魚排	245	茄汁素排	245	茄汁魚片	200	
	南瓜炒豆腐	55	南瓜炒豆腐	55	南瓜炒豆腐	55	
	培根高麗菜	90	培根高麗菜	90	培根高麗菜	90	
	蒜酥乃龍白	45	薑絲乃龍白	45	蒜酥乃龍白	45	⇒減重餐增量40g
	味噌豆皮湯	10	味噌豆皮湯	10	味噌豆皮湯	10	
	熱量	695	熱量	695	熱量	610	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	
	滷雞腿	160	滷豆包	160	滷雞腿	160	
	菜脯炒蛋	45	菜脯豆腐	45	菜脯炒蛋	45	
	韓式大頭菜	40	韓式大頭菜	40	韓式大頭菜	40	
	薑絲地瓜葉	40	薑絲地瓜葉	40	薑絲地瓜葉	40	⇒減重餐增量40g
	四神湯	5	四神湯	5	四神湯	5	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
熱量	660	熱量	660	熱量	590	*碘補充：薑絲海芽	
合計		1705		1705		1550	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年4月22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	鮮味肉粥	370	鮮味素粥	370	鮮味肉粥	370	
	熱量	370	熱量	370	熱量	370	
午餐	肉燥米粉	360	素燥米粉	360	肉燥米粉	360	
	香酥雞腿	180	香酥素排	180	滷雞腿	160	
	火腿蒸蛋	35	火腿燴豆腐	40	火腿蒸蛋	35	
	炒油菜	40	炒油菜	40	炒油菜	40	
	紅燒白蘿蔔	40	紅燒白蘿蔔	40	紅燒白蘿蔔	40	⇒減重餐增量40g
	餛飩湯	25	素餛飩湯	25	餛飩湯	25	
	熱量	680	熱量	685	熱量	660	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	
	打拋豬肉	160	打拋素肉	160	打拋豬肉	160	
	螞蟻上樹	45	螞蟻上樹	45	螞蟻上樹	45	
	鮮菇燴菜	45	鮮菇燴菜	45	鮮菇燴菜	45	
	肉絲燴菜	50	素絲燴菜	50	肉絲燴菜	50	⇒減重餐增量40g
	玉米蛋花湯	20	玉米豆皮湯	20	玉米蛋花湯	20	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	690	熱量	690	熱量	620	*碘補充：薑絲海芽
合計		1740		1745		1650	單位：大卡

115年4月23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	宜蘭肉羹米粉	385	宜蘭素羹米粉	385	宜蘭肉羹米粉	385	
	熱量	385	熱量	385	熱量	385	2A/B. L7A. 隔離. 剝碎餐: 宜蘭肉羹粥(375大卡)
中餐	五穀飯	280	五穀飯	280	五穀飯	210	
	蜜汁蝦排	220	蜜汁素排	220	蜜汁魚片	175	
	洋蔥炒蛋	55	燴豆腐	60	洋蔥炒蛋	55	
	塔香茄子	45	塔香茄子	45	塔香茄子	45	
	蒜炒時蔬	45	炒時蔬	45	蒜炒時蔬	45	⇒減重餐增量40g
	大頭菜雞湯	20	大頭菜素肉湯	20	大頭菜雞湯	20	
	熱量	665	熱量	670	熱量	550	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	
	三杯雞	150	三杯麵腸	150	三杯雞	150	
	香椿大白菜	35	香椿大白菜	35	香椿大白菜	35	
	鮮菇燴菜	45	鮮菇燴菜	45	鮮菇燴菜	45	
	蟹絲青江菜	50	蟹絲青江菜	50	蟹絲青江菜	50	⇒減重餐增量40g
	牛蒡肉絲湯	5	牛蒡肉絲湯	5	牛蒡肉絲湯	5	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	655	熱量	655	熱量	585	*碘補充：薑絲海芽
合計		1705		1710		1520	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年4月24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	150	肉包	150	2A/B.5C.6A/B.7B.8A/B. 12A.L7A.隔離.剝碎餐: 小綠仁粥(400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	310	茄汁義大利麵	310	茄汁義大利麵	310	⇒減重餐增量40g
	滷豬排	160	滷素排	160	滷豬排	160	
	薯條	60	薯條	60	海苔馬鈴薯	40	
	紅蘿蔔炒蛋	50	紅蘿蔔豆皮	50	紅蘿蔔炒蛋	50	
	燴胡瓜	40	燴胡瓜	40	燴胡瓜	40	
	綠豆湯	50	綠豆湯	50	綠豆湯	50	
	熱量	670	熱量	670	熱量	650	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g *碘補充：薑絲海芽
	瓜子肉燥	195	瓜子素肉燥	195	瓜子肉燥	195	
	蒸蛋	30	玉米布丁酥	55	蒸蛋	30	
	香椿白蘿蔔	75	香椿白蘿蔔	75	香椿白蘿蔔	75	
	蒜酥空心菜	45	薑絲空心菜	45	蒜酥空心菜	45	
	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	720	熱量	745	熱量	650	
合計		1690		1715		1600	單位：大卡

115年4月25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	365	紫米地瓜芝麻粥	365	紫米地瓜芝麻粥	335	治療糖量減半
	熱量	365	熱量	365	熱量	335	
中餐	地瓜飯	250	地瓜飯	250	地瓜飯	210	⇒減重餐增量40g
	卡邦尼醬燉肉	195	卡邦尼醬燉素	195	卡邦尼醬燉肉	195	
	蝦皮大頭菜	40	薑絲大頭菜	40	蝦皮大頭菜	40	
	蒜炒乃龍白	45	薑絲乃龍白	45	蒜炒乃龍白	45	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	青菜豆腐湯	20	青菜豆腐湯	20	青菜豆腐湯	20	
	熱量	595	熱量	595	熱量	555	
晚餐	五穀飯	280	五穀飯	280	五穀飯	210	⇒減重餐增量40g *碘補充：薑絲海芽
	滷雞翅	175	滷素排	130	滷雞翅	175	
	梅林炒菜	40	梅林炒菜	40	梅林炒菜	40	
	薑絲胡瓜	45	薑絲胡瓜	45	薑絲胡瓜	45	
	蔥酥時蔬	45	薑絲時蔬	45	蔥酥時蔬	45	
	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	680	熱量	635	熱量	610	
合計		1640		1595		1500	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年4月26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	麻油麵線	350	麻油麵線	350	麻油麵線	350	2A/B. L7A. 隔離. 剝碎餐: 麻油鹹粥(350大卡)
	熱量	350	熱量	350	熱量	350	
中餐	紅豆飯	280	紅豆飯	280	紅豆飯	210	⇒減重餐增量40g
	照燒花枝排	225	照燒魚排	225	照燒魚片	140	
	醬燒豆腐	60	醬燒豆腐	60	醬燒豆腐	60	
	味噌白玉	85	味噌白玉	85	味噌白玉	85	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	蔬菜濃湯	15	蔬菜濃湯	15	蔬菜濃湯	15	
	熱量	705	熱量	705	熱量	550	
晚餐	紫米飯	280	紫米飯	280	紫米飯	210	⇒減重餐增量40g
	紅燒雞丁	150	紅燒豆包	140	紅燒雞丁	150	
	塔香燴菜	30	塔香燴菜	30	塔香燴菜	30	
	陳皮冬瓜雞	50	陳皮冬瓜雞	50	陳皮冬瓜雞	50	
	炒時蔬	50	炒時蔬	50	炒時蔬	50	
	大頭菜雞湯	20	大頭菜素肉湯	20	大頭菜雞湯	20	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	670	熱量	660	熱量	600	
合計		1725		1715		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。