

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年4月27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	
	豆輪滷大白菜	45	豆輪滷大白菜	45	豆輪滷大白菜	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	195	糖醋素肉	150	糖醋雞丁	195	
	南瓜紅蘿蔔炒蛋	50	南瓜燴紅蘿蔔	50	南瓜紅蘿蔔炒蛋	50	
	金針空心菜	40	金針空心菜	40	金針空心菜	40	
	蒜香燉瓜	45	薑香燉瓜	45	蒜香燉瓜	45	
	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	660	熱量	635	
合計		1710		1665		1600	*碘補充：薑絲海芽 單位：大卡

115年4月28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	奶酥豆漿	200	奶酥豆漿	200	奶酥豆漿	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
	豉汁棒丁	185	豉汁燉肉	185	豉汁棒丁	185	
	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	615	熱量	615	熱量	545	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	蜜汁蝦排	200	蜜汁素排	200	蜜汁魚片	175	
	芹香拌菜	40	芹香拌菜	40	芹香拌菜	40	
	韓式大頭菜	55	韓式大頭菜	55	韓式大頭菜	55	
	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	720	熱量	720	熱量	625	
合計		1685		1685		1520	*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29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	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
	香雞排	180	炸素排	180	糖醋肉片	160	
	番茄炒蛋	45	番茄豆腐	45	番茄炒蛋	45	
	白菜滷	45	白菜滷	45	白菜滷	45	
	金針菇燴冬瓜	45	金針菇燴冬瓜	45	金針菇燴冬瓜	45	
	玉米濃湯	50	玉米濃湯	50	玉米濃湯	50	
	熱量	725	熱量	725	熱量	705	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	馬鈴薯燉肉	190	馬鈴薯燉肉	190	馬鈴薯燉肉	190	
	味噌白蘿蔔	45	味噌白蘿蔔	45	味噌白蘿蔔	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	
	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	
合計		1805		1805		1715	*碘補充：薑絲海芽 單位：大卡

115年4月30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	⇒減重餐增量40g
	滷雞翅	170	滷素排	170	滷雞翅	170	
	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	
	味噌湯	10	味噌湯	10	味噌湯	10	
	熱量	595	熱量	595	熱量	525	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	瓜子肉燥	195	瓜子素肉燥	195	瓜子肉燥	195	
	蒜炒大頭菜	35	薑絲大頭菜	35	蒜炒大頭菜	35	
	薑絲小白菜	40	薑絲小白菜	40	薑絲小白菜	40	
	蔥酥爆時蔬	45	薑絲爆時蔬	45	蔥酥爆時蔬	45	
	紅棗當歸湯	10	紅棗當歸湯	10	紅棗當歸湯	10	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	695	熱量	695	熱量	625	
合計		1640		1640		1500	*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5月1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	蘿蔔絲包	150	奶黃包	150	2A/B.5C.6A/B.7B.8A/B. 12A.L7A.隔離.剁碎餐: 高麗菜粥(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	沙茶豬肉炒麵	450	沙茶素肉炒麵	450	沙茶豬肉炒麵	450	⇒減重餐增量40g
	炸雞腿	180	炸素排	180	滷雞腿	160	
	蒸蛋	35	燴豆腐	35	蒸蛋	35	
	白菜滷	50	白菜滷	50	白菜滷	50	
	炒青江菜	50	炒青江菜	50	炒青江菜	50	
	紅豆湯	50	紅豆湯	50	紅豆湯	50	
	熱量	815	熱量	815	熱量	795	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g *碘補充：薑絲海芽
	打拋豬肉	160	打拋素肉	160	打拋豬肉	160	
	紅蘿蔔炒蛋	50	紅蘿蔔炒豆皮	50	紅蘿蔔炒蛋	50	
	螞蟻上樹	45	螞蟻上樹	45	螞蟻上樹	45	
	炒高麗菜	50	炒高麗菜	50	炒高麗菜	50	
	冬瓜湯	10	冬瓜湯	10	冬瓜湯	10	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	685	熱量	685	熱量	615	
合計		1800		1800		1710	單位：大卡

115年5月2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	枸杞油菜南瓜粥	300	枸杞油菜南瓜粥	300	枸杞油菜南瓜粥	300	治療糖量減半
	熱量	300	熱量	300	熱量	300	
中餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	宮保雞丁	180	宮保素排	180	宮保雞丁	180	
	山藥捲	60	山藥捲	60	香滷油豆腐	40	
	韭菜豆芽	60	芹菜豆芽	60	韭菜豆芽	60	
	炒油菜	40	炒油菜	40	炒油菜	40	
	胡瓜肉絲湯	15	胡瓜肉絲湯	15	胡瓜肉絲湯	15	
	熱量	635	熱量	635	熱量	545	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g *碘補充：薑絲海芽
	京醬肉絲	160	京醬素絲	160	京醬肉絲	160	
	菜脯炒蛋	45	菜脯素肉	40	菜脯炒蛋	45	
	魚板冬瓜	45	魚板冬瓜	45	魚板冬瓜	45	
	蠔油空心菜	45	蠔油空心菜	45	蠔油空心菜	45	
	青菜蛋花湯	20	高麗菜湯	10	青菜蛋花湯	20	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
熱量	685	熱量	670	熱量	615		
合計		1620		1605		1460	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年5月3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	350	綠豆薏仁甜粥	350	綠豆薏仁甜粥	320	治療糖量減半
	熱量	350	熱量	350	熱量	320	
中餐	五穀飯	280	五穀飯	280	五穀飯	210	⇒減重餐增量40g
	照燒花枝排	230	照燒素魚排	230	照燒魚片	160	
	蕃茄豆腐	35	蕃茄豆腐	35	蕃茄豆腐	35	
	燴三鮮	50	燴三鮮	50	燴三鮮	50	
	炒地瓜葉	40	炒地瓜葉	40	炒地瓜葉	40	
	餛飩湯	25	素餛飩湯	25	餛飩湯	25	
	熱量	660	熱量	660	熱量	520	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	梅汁滷肉	230	梅汁滷肉	230	梅汁滷肉	230	
	三色炒蛋	50	三色豆皮	50	三色炒蛋	50	
	鮮菇高麗菜	40	鮮菇高麗菜	40	鮮菇高麗菜	40	
	炒青江菜	40	炒青江菜	40	炒青江菜	40	
	洋蔥大頭菜湯	10	蘿蔔大頭菜湯	10	洋蔥大頭菜湯	10	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	740	熱量	740	熱量	670	
合計		1750		1750		1510	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。