

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年5月4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	香菇麵線羹	300	香菇麵線羹	300	香菇麵線羹	300	2A/B.L7A. 隔離. 剝碎餐: 香菇鹹粥(300大卡)
	熱量	300	熱量	300	熱量	300	
午餐	芝麻白飯	280	芝麻白飯	280	芝麻白飯	210	⇒減重餐增量40g
	橙汁雞丁	180	橙汁素排	180	橙汁雞丁	180	
	紅蘿蔔燴豆腐	60	紅蘿蔔燴豆腐	60	紅蘿蔔燴豆腐	60	
	木須大頭菜	45	木須大頭菜	45	木須大頭菜	45	
	咖哩大白菜	45	咖哩大白菜	45	咖哩大白菜	45	
	蘿蔔玉米湯	10	蘿蔔玉米湯	10	蘿蔔玉米湯	10	
	熱量	620	熱量	620	熱量	550	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	黑胡椒雞翅	230	黑胡椒素雞	230	黑胡椒雞翅	230	
	蔥花炒蛋	45	豆皮高麗菜	45	蔥花炒蛋	45	
	滷冬瓜	50	滷冬瓜	50	滷冬瓜	50	
	炒乃龍白	40	炒乃龍白	40	炒乃龍白	40	
	牛蒡肉絲湯	20	牛蒡素肉湯	20	牛蒡肉絲湯	20	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	755	熱量	755	熱量	685	
合計		1675		1675		1535	*碘補充：薑絲海芽 單位：大卡

115年5月5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. 12A.L7A. 隔離. 剝碎餐: 高麗菜粥(360大卡)
	黑糖豆漿	150	黑糖豆漿	150	黑糖豆漿	150	
	熱量	350	熱量	350	熱量	350	
午餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	泰式花枝排	200	泰式豆包	200	泰式魚片	155	
	胡瓜炒肉絲	40	胡瓜炒肉絲	40	胡瓜炒肉絲	40	
	滷紅白蘿蔔	50	滷紅白蘿蔔	50	滷紅白蘿蔔	50	
	油菜炒木耳	40	油菜炒木耳	40	油菜炒木耳	40	
	酸菜肉絲湯	25	酸菜肉絲湯	25	酸菜肉絲湯	25	
	熱量	635	熱量	635	熱量	520	
晚餐	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	
	芋丸	60	芋丸	60	三色馬鈴薯	45	
	蒜蓉茄子	40	薑絲茄子	40	蒜蓉茄子	40	
	金針空心菜	40	金針空心菜	40	金針空心菜	40	
	青菜蛋花湯	25	青菜豆皮湯	25	青菜蛋花湯	25	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	715	熱量	715	熱量	630	
合計		1700		1700		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6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	芝麻紅豆芋頭	340	芝麻紅豆芋頭粥	340	芝麻紅豆芋頭	310	
	熱量	340	熱量	340	熱量	310	
午餐	水餃	375	素水餃	375	水餃	375	⇒減重餐增量40g
	香雞排	200	炸素排	200	糖醋雞丁	160	
	蒸蛋	30	玉米炒豆干	35	蒸蛋	30	
	黑胡椒豆芽菜	45	黑胡椒豆芽菜	45	黑胡椒豆芽菜	45	
	海鮮羹	50	海鮮羹	50	海鮮羹	50	
	黑糖綠豆湯	50	黑糖綠豆湯	50	黑糖綠豆湯	50	
	熱量	750	熱量	755	熱量	710	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	瓜子肉燥	150	瓜子素肉	150	瓜子肉燥	150	
	蕃茄炒蛋	45	蕃茄豆皮	45	蕃茄炒蛋	45	
	沙茶雙色炒蛋	60	沙茶雙色炒蛋	60	沙茶雙色炒蛋	60	
	枸杞冬瓜	60	枸杞冬瓜	60	枸杞冬瓜	60	
	洋蔥雞湯	15	蘿蔔素雞湯	15	洋蔥雞湯	15	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	700	熱量	700	熱量	630	
合計	1790		1795		1650	*碘補充：薑絲海芽 單位：大卡	

115年5月7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	屏東飯湯	350	屏東飯湯	350	屏東飯湯	350	
	熱量	350	熱量	350	熱量	350	
中餐	芝麻白飯	280	芝麻白飯	280	芝麻白飯	210	⇒減重餐增量40g
	蜜汁蝦排	200	蜜汁素排	200	蜜汁魚片	140	
	麥克雞塊	60	麥克雞塊	60	黑糖地瓜	50	
	魚丸胡瓜	45	素丸胡瓜	45	魚丸胡瓜	45	
	柴魚高麗菜	55	豆皮高麗菜	55	柴魚高麗菜	55	
	味噌豆腐湯	10	味噌豆腐湯	10	味噌豆腐湯	10	
	熱量	650	熱量	650	熱量	510	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	打拋豬肉	160	打拋素肉	160	打拋豬肉	160	
	洋蔥炒黑輪	50	大頭菜炒黑輪	50	洋蔥炒黑輪	50	
	菜脯炒蛋	45	菜脯素肉	40	菜脯炒蛋	45	
	鮮菇青江菜	40	鮮菇青江菜	40	鮮菇青江菜	40	
	豆薯湯	10	豆薯湯	10	豆薯湯	10	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	675	熱量	670	熱量	605	
合計	1675		1670		1465	*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8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.剁碎餐: 八寶粥(360大卡)
	芝麻豆漿	150	芝麻豆漿	150	芝麻豆漿	150	
	熱量	300	熱量	300	熱量	300	
中餐	茄汁義大利麵	360	茄汁義大利麵	360	茄汁義大利麵	360	⇒減重餐增量40g
	炸雞腿	200	炸素排	200	滷雞腿	160	
	玉米炒蛋	45	玉米燴豆腐	45	玉米炒蛋	45	
	薑絲小白菜	40	薑絲小白菜	40	薑絲小白菜	40	
	枸杞地瓜葉	40	枸杞地瓜葉	40	枸杞地瓜葉	40	
	仙草蜜	50	仙草蜜	50	仙草蜜	50	
	熱量	735	熱量	735	熱量	695	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	咖哩雞丁	230	咖哩雞丁	230	咖哩雞丁	230	
	蒸蛋	30	塔香豆皮	40	蒸蛋	30	
	燴冬瓜	45	燴冬瓜	45	燴冬瓜	45	
	炒油菜	50	炒油菜	50	炒油菜	50	
	玉米蘿蔔湯	10	玉米蘿蔔湯	10	玉米蘿蔔湯	10	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	735	熱量	745	熱量	665	
合計		1770		1780		1660	單位：大卡

115年5月9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	麻油菇菇雞肉粥	320	麻油菇菇豆腐粥	320	麻油菇菇雞肉粥	320	
	熱量	320	熱量	320	熱量	320	
中餐	地瓜飯	280	地瓜飯	280	地瓜飯	210	⇒減重餐增量40g
	香料滷雞	160	香料滷雞	160	香料滷雞	160	
	三色豆干	50	三色豆干	50	三色豆干	50	
	魚香茄子	50	魚香茄子	50	魚香茄子	50	
	蠔油空心菜	50	蠔油空心菜	50	蠔油空心菜	50	
	胡瓜雞湯	20	胡瓜素肉湯	20	胡瓜雞湯	20	
	熱量	610	熱量	610	熱量	540	
晚餐	白飯	280	五穀飯	280	五穀飯	210	⇒減重餐增量40g
	梅汁燒肉	230	梅汁燒肉	230	梅汁燒肉	230	
	魚板胡瓜	40	魚板胡瓜	40	魚板胡瓜	40	
	螞蟻上樹	45	螞蟻上樹	45	螞蟻上樹	45	
	味噌高麗菜	50	味噌高麗菜	50	味噌高麗菜	50	
	牛蒡湯	10	牛蒡湯	10	牛蒡湯	10	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	745	熱量	745	熱量	675	
合計		1675		1675		1535	單位：大卡

*碘補充：薑絲海芽

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年5月10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	芝麻紅豆紫米粥	360	芝麻紅豆紫米粥	360	芝麻紅豆紫米粥	330	治療糖量減半
	熱量	360	熱量	360	熱量	330	
中餐	糙米飯	280	糙米飯	280	糙米飯	210	⇒減重餐增量40g
	紅燒魚片	140	紅燒素魚排	140	紅燒魚片	140	
	滷豆干	70	滷豆干	70	滷豆干	70	
	開陽大頭菜	50	開陽大頭菜	50	開陽大頭菜	50	
	炒青江菜	40	炒青江菜	40	炒青江菜	40	
	竹筍肉絲湯	25	竹筍肉絲湯	25	竹筍肉絲湯	25	
	熱量	605	熱量	605	熱量	535	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	糖醋雞丁	210	糖醋燒素肉	210	糖醋雞丁	210	
	蕃茄炒蛋	45	蕃茄豆皮	45	蕃茄炒蛋	45	
	五味醬蘿蔔	45	五味醬蘿蔔	45	五味醬蘿蔔	45	
	炒小白菜	40	炒小白菜	40	炒小白菜	40	
	雙菇湯	5	雙菇湯	5	雙菇湯	5	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	715	熱量	715	熱量	645	
合計		1680		1680		1510	*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。