

### 凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年6月1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	大滷鹹粥	380	大滷鹹粥	380	大滷鹹粥	380	
	熱量	380	熱量	380	熱量	380	
午餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	
	瓜子肉燥	160	瓜子素燥	160	瓜子肉燥	160	
	蔥燒豆腐	40	薑燒豆腐	40	蔥燒豆腐	40	
	枸杞燴瓜	45	枸杞燴瓜	45	枸杞燴瓜	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇒減重餐增量40g
	紫菜蛋花湯	25	紫菜素丸湯	25	紫菜蛋花湯	25	
	熱量	590	熱量	590	熱量	520	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	
	黑胡椒雞翅	230	黑胡椒素雞	230	黑胡椒雞翅	230	
	紅蘿蔔炒蛋	45	紅蘿蔔豆皮	45	紅蘿蔔炒蛋	45	
	蝦皮大白菜	45	薑絲大白菜	45	蝦皮大白菜	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇒減重餐增量40g
	餛飩湯	30	餛飩湯	30	餛飩湯	30	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
熱量	760	熱量	760	熱量	690	*碘補充：薑絲海芽	
合計		1730		1730		1590	單位：大卡

115年6月2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	
	黑糖豆漿	150	黑糖豆漿	150	黑糖豆漿	150	
	熱量	350	熱量	350	熱量	350	2A/B.5C.6A/B.7B.8A.9A. 11AB.12A.L7A.隔離.剝碎餐: 香菇鹹粥(350大卡)
午餐	紅豆飯	280	紅豆飯	280	紅豆飯	210	
	泰式花枝排	200	泰式豆包	200	泰式魚片	155	
	滷味	40	滷味	40	滷味	40	
	燴冬瓜	45	燴冬瓜	45	燴冬瓜	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇒減重餐增量40g
	雙菇湯	10	雙菇湯	10	雙菇湯	10	
	熱量	615	熱量	615	熱量	500	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	
	照燒雞丁	180	照燒素肉	180	照燒雞丁	180	
	塔香炒蛋	45	塔香豆薯	45	塔香炒蛋	45	
	味噌高麗菜	45	味噌高麗菜	45	味噌高麗菜	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇒減重餐增量40g
	當歸雞湯	25	當歸雞湯	25	當歸雞湯	25	
	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		1670		1670		1485	單位：大卡

### 凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年6月3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	肉骨茶米粉羹	350	肉骨茶米粉羹	350	肉骨茶米粉羹	350	2A/B. L7A. 隔離. 剝碎餐: 肉骨茶鹹粥(350大卡)
	熱量	350	熱量	350	熱量	350	
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	糖醋肉丁	160	
	三色蛋	35	甜椒燴豆包	40	三色蛋	35	
	黑胡椒豆芽菜	45	黑胡椒豆芽菜	45	黑胡椒豆芽菜	45	
	魚香茄子	45	魚香茄子	45	魚香茄子	45	
	檸檬愛玉	50	檸檬愛玉	50	檸檬愛玉	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
	馬鈴薯肉片	170	馬鈴薯素肉	170	馬鈴薯肉片	170	
	菜脯炒蛋	50	菜脯素肉	50	菜脯炒蛋	50	
	香菇滷蘿蔔	45	香菇滷蘿蔔	45	香菇滷蘿蔔	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	蔬菜味噌湯	30	蔬菜味噌湯	30	蔬菜味噌湯	30	
	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		1810		1695	*碘補充：薑絲海芽 單位：大卡

115年6月4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	紅豆紫米粥	350	紅豆紫米粥	350	紅豆紫米粥	315	治療糖量減半(8g)
	熱量	350	熱量	350	熱量	315	
中餐	胚芽飯	280	胚芽飯	280	胚芽飯	210	剝碎餐: 芝麻南瓜 ⇒減重餐增量40g
	泡菜肉絲	180	泡菜素排	180	泡菜肉絲	180	
	醬油蘿蔔糕	60	醬油蘿蔔糕	60	醬油蘿蔔糕	60	
	翡翠炒蛋	50	翡翠豆腐	50	翡翠炒蛋	50	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	當歸冬瓜湯	10	當歸冬瓜湯	10	當歸冬瓜湯	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
	三杯雞	150	三杯素雞	150	三杯雞	150	
	螞蟻上樹	45	螞蟻上樹	45	螞蟻上樹	45	
	魚香大黃瓜	50	魚香茄子	50	魚香茄子	50	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	豆薯蛋花湯	15	豆薯豆皮湯	15	豆薯蛋花湯	15	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	670	熱量	670	熱量	600	
合計		1640		1640		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6月5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	蘿蔔絲包	130	肉包	150	2A/B.5C.6A/B.7B.8A.9A. 11AB.12A.L7A.隔離.剝碎餐: 南瓜粥(360大卡)
	芝麻豆漿	150	芝麻豆漿	150	芝麻豆漿	150	
	熱量	300	熱量	280	熱量	300	
中餐	沙茶肉絲炒麵	380	沙茶素肉炒麵	380	沙茶肉絲炒麵	380	⇒減重餐增量40g
	滷雞腿	160	滷素排	160	滷雞腿	160	
	豆干炒三色	35	豆干炒三色	35	豆干炒三色	35	
	白菜滷	45	白菜滷	45	白菜滷	45	
	枸杞地瓜葉	40	枸杞地瓜葉	40	枸杞地瓜葉	40	
	味噌湯	20	味噌湯	20	味噌湯	20	
	熱量	680	熱量	680	熱量	680	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒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	紅蘿蔔豆皮	50	紅蘿蔔炒蛋	50	
	塔香冬瓜	45	塔香冬瓜	45	塔香冬瓜	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	酸菜肉絲湯	30	酸菜肉絲湯	30	酸菜肉絲湯	30	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	695	熱量	695	熱量	695	
合計		1675		1655		1675	單位：大卡

115年6月6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	日式味噌粥	355	日式味噌粥	355	日式味噌粥	355	
	熱量	355	熱量	355	熱量	355	
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	香料素雞排	160	香料滷雞	160	
	蒸蛋	30	燴豆腐	40	蒸蛋	30	
	魚香茄子	50	魚香茄子	50	魚香茄子	50	
	炒時蔬	50	炒時蔬	50	炒時蔬	50	
	胡瓜雞湯	20	胡瓜素肉湯	20	胡瓜雞湯	20	
	熱量	590	熱量	600	熱量	520	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g  *碘補充：薑絲海芽
	梅汁燒肉	230	梅汁燒肉	230	梅汁燒肉	230	
	洋蔥炒黑輪	40	大頭菜炒黑輪	40	洋蔥炒黑輪	40	
	金菇三絲	55	金菇三絲	55	金菇三絲	55	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	羅宋湯	15	羅宋湯	15	羅宋湯	15	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
熱量	750	熱量	750	熱量	680		
合計		1695		1705		1555	單位：大卡

## 凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年6月7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
<b>早餐</b>	大滷麵線羹	390	大滷麵線羹	390	大滷麵線羹	390	2A/B. L7A. 隔離. 剝碎餐: 大滷鹹粥(390大卡)
	熱量	390	熱量	390	熱量	390	
<b>中餐</b>	五穀飯	280	五穀飯	280	五穀飯	210	⇒減重餐增量40g
	麻油雞	165	麻油豆包	165	麻油雞	165	
	日式咖哩	50	日式咖哩	50	日式咖哩	50	
	海鮮羹	45	海鮮羹	45	海鮮羹	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	四神湯	30	四神湯	30	四神湯	30	
	熱量	610	熱量	610	熱量	540	
<b>晚餐</b>	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	蔥燒雞翅	160	薑燒素肉	160	蔥燒雞翅	160	
	玉米炒蛋	45	大頭菜炒玉米	55	玉米炒蛋	45	
	螞蟻上樹	50	螞蟻上樹	50	螞蟻上樹	50	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	白蘿蔔湯	20	白蘿蔔湯	20	白蘿蔔湯	20	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	685	熱量	695	熱量	615	
<b>合計</b>		<b>1685</b>		<b>1695</b>		<b>1545</b>	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。