

### 凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年6月8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	八寶粥	320	八寶粥	320	八寶粥	320	
	熱量	320	熱量	320	熱量	320	
午餐	紫米飯	280	紫米飯	280	紫米飯	210	
	炸雞排	180	炸素排	180	糖醋雞丁	160	
	日式咖哩	45	日式咖哩	45	日式咖哩	45	
	蟹絲蒸蛋	35	蟹絲豆腐	40	蟹絲蒸蛋	35	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇒減重餐增量40g
	南瓜濃湯	30	南瓜濃湯	30	南瓜濃湯	30	
	熱量	610	熱量	615	熱量	520	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	
	瓜子肉燥	160	瓜子素肉	160	瓜子肉燥	160	
	九層塔炒蛋	60	塔香豆皮	50	九層塔炒蛋	60	
	枸杞燴冬瓜	45	枸杞燴冬瓜	45	枸杞燴冬瓜	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇒減重餐增量40g
	餛飩湯	25	餛飩湯	25	餛飩湯	25	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	700	熱量	690	熱量	630	*碘補充：薑絲海芽
合計		1630		1625		1470	單位：大卡

115年6月9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	奶酥麵包	200	奶酥麵包	200	奶酥麵包	200	
	豆漿	150	豆漿	150	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: 肉骨茶粥(350大卡)
午餐	五穀飯	280	五穀飯	280	五穀飯	210	
	泰式花枝排	200	泰式素排	200	泰式魚片	140	
	蝦皮大頭菜	40	薑絲大頭菜	40	蝦皮大頭菜	40	
	蒜炒苦瓜	45	薑絲苦瓜	45	蒜炒苦瓜	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇒減重餐增量40g
	青菜豆腐湯	20	青菜豆腐湯	20	青菜豆腐湯	20	
	熱量	625	熱量	625	熱量	495	
晚餐	芝麻飯	280	芝麻飯	280	芝麻飯	210	
	清檸雞丁	165	清檸素肉	165	清檸雞丁	165	
	蔥花蛋	45	玉米豆皮	45	蔥花蛋	45	
	滷白菜	50	滷白菜	50	滷白菜	50	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇒減重餐增量40g
	豆薯湯	20	豆薯湯	20	豆薯湯	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		1665		1665		1465	單位：大卡

### 凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年6月10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	麻油菇菇雞肉	320	麻油菇菇豆腐粥	330	麻油菇菇雞肉	320	
	熱量	320	熱量	330	熱量	320	
午餐	黑胡椒鐵板麵	360	黑胡椒鐵板麵	360	黑胡椒鐵板麵	360	⇒減重餐增量40g
	香酥豬排	200	炸素排	200	滷豬排	160	
	梅香薯條	60	梅香薯條	60	梅香馬鈴薯	40	
	蒜香高麗菜	40	薑絲高麗菜	40	蒜香高麗菜	40	
	蔥酥地瓜葉	40	薑絲地瓜葉	40	蔥酥地瓜葉	40	
	紅豆西米露	50	紅豆西米露	50	紅豆西米露	50	
	熱量	750	熱量	750	熱量	690	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	滷雞腿	160	滷素排	160	滷雞腿	160	
	橙汁木須豆芽	50	橙汁木須豆芽	50	橙汁木須豆芽	50	
	紅蘿蔔炒蛋	50	紅蘿蔔豆皮	50	紅蘿蔔炒蛋	50	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	味噌湯	15	味噌湯	15	味噌湯	15	
	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		1755		1765		1625	*碘補充：薑絲海芽 單位：大卡

115年6月11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	芋頭米粉羹	350	芋頭米粉羹	350	芋頭米粉羹	350	2A/B. L7A. 隔離. 剝碎餐： 芋頭鹹粥(350大卡)
	熱量	350	熱量	350	熱量	350	
中餐	胚芽飯	280	胚芽飯	280	胚芽飯	210	⇒減重餐增量40g
	糖醋雞丁	160	糖醋素雞	160	糖醋雞丁	160	
	玉米布丁酥	55	玉米布丁酥	55	芝麻蒸南瓜	40	
	白菜豆包	50	白菜豆包	50	白菜豆包	50	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	竹筍肉絲湯	25	竹筍肉絲湯	25	竹筍肉絲湯	25	
	熱量	610	熱量	610	熱量	525	
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	
	炒三色	30	炒三色	30	炒三色	30	
	菜脯炒蛋	55	菜脯素肉	55	菜脯炒蛋	55	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	玉米蛋花湯	15	玉米湯	15	玉米蛋花湯	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		1630		1630		1475	*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12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	奶油餐包	200	奶油餐包	200	奶油餐包	200	2A/B.5C.6A/B.7B.8A.9A. 11AB.12A.L7A.隔離.剝碎餐: 當歸豬肉粥(360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	
中餐	沙茶肉絲炒飯	380	沙茶素肉炒飯	380	沙茶肉絲炒飯	380	⇒減重餐增量40g
	炸雞腿	200	炸素排	200	滷雞腿	160	
	蒸蛋	30	玉米炒豆干	40	蒸蛋	30	
	燴冬瓜	45	燴冬瓜	45	燴冬瓜	45	
	金針空心菜	40	金針空心菜	40	金針空心菜	40	
	仙草蜜	50	仙草蜜	50	仙草蜜	50	
	熱量	745	熱量	755	熱量	705	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	紅燒肉片	160	紅燒素肉	160	紅燒肉片	160	
	翡翠炒蛋	45	青椒炒玉米	35	翡翠炒蛋	45	
	五味醬蘿蔔	45	五味醬蘿蔔	45	五味醬蘿蔔	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	蕃茄湯	10	蕃茄湯	10	蕃茄湯	10	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	670	熱量	660	熱量	600	
合計		1765		1765		1655	*碘補充：薑絲海芽 單位：大卡

115年6月13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	肉羹鹹粥	356	素肉羹鹹粥	356	肉羹鹹粥	356	
	熱量	356	熱量	356	熱量	356	
中餐	芝麻飯	280	芝麻飯	280	芝麻飯	210	⇒減重餐增量40g
	茄汁雞丁	160	茄汁素雞	160	茄汁雞丁	160	
	滷黑豆干	40	滷黑豆干	40	滷黑豆干	40	
	大黃瓜炒黑輪	50	大黃瓜炒黑輪	50	大黃瓜炒黑輪	50	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	麻油薑母湯	35	麻油薑母湯	35	麻油薑母湯	35	
	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
	豬肉丼	180	素肉丼	190	豬肉丼	180	
	螞蟻上樹	45	螞蟻上樹	45	螞蟻上樹	45	
	豆瓣茄子麵輪	50	豆瓣茄子麵輪	50	豆瓣茄子麵輪	50	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	關東煮	20	關東煮	20	關東煮	20	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
熱量	705	熱量	715	熱量	635		
合計		1666		1676		1526	*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14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	紅豆紫米粥	380	紅豆紫米粥	380	紅豆紫米粥	345	治療糖量減半
	熱量	380	熱量	380	熱量	345	
中餐	五穀飯	280	五穀飯	280	五穀飯	210	⇒減重餐增量40g
	咖哩燉肉	180	咖哩素肉	180	咖哩燉肉	180	
	豆豉豆干	50	豆豉豆干	50	豆豉豆干	50	
	蟹絲冬瓜	45	蟹絲冬瓜	45	蟹絲冬瓜	45	
	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	605	熱量	605	熱量	535	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	三杯雞	185	三杯素雞	180	三杯雞	185	
	黑糖地瓜	50	黑糖地瓜	50	黑糖地瓜	50	
	紅蘿蔔炒蛋	50	紅蘿蔔豆皮	50	紅蘿蔔炒蛋	50	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	蘿蔔魚丸湯	15	蘿蔔素丸湯	15	蘿蔔魚丸湯	15	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	710	熱量	705	熱量	640	
合計		1695		1690		1520	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。