

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年6月22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	⇒減重餐增量40g
	茄汁魚排	200	茄汁素排	200	茄汁魚片	140	
	香菇滷蘿蔔	40	香菇滷蘿蔔	40	香菇滷蘿蔔	40	
	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	
	南瓜濃湯	30	南瓜濃湯	30	南瓜濃湯	30	
	熱量	625	熱量	630	熱量	495	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	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	
	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	
合計		1645		1640		1445	*碘補充：薑絲海芽 單位：大卡

115年6月23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	2A/B.5C.6A/B.7B.8A.9A. 11AB.12A.L7A.隔離.剝碎餐: 肉骨茶粥(350大卡)
	豆漿	150	豆漿	150	豆漿	150	
	熱量	350	熱量	350	熱量	350	
午餐	五穀飯	280	五穀飯	280	五穀飯	210	⇒減重餐增量40g
	炸雞排	180	炸素排	180	糖醋雞丁	160	
	韓式大頭菜	40	韓式大頭菜	40	韓式大頭菜	40	
	日式咖哩豆干	60	日式咖哩豆干	60	日式咖哩豆干	60	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	牛蒡豆腐湯	20	牛蒡豆腐湯	20	牛蒡豆腐湯	20	
	熱量	620	熱量	620	熱量	530	
晚餐	芝麻飯	280	芝麻飯	280	芝麻飯	210	⇒減重餐增量40g
	馬鈴薯燉肉	160	馬鈴薯燉素	160	馬鈴薯燉肉	160	
	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	
	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	685	熱量	685	熱量	615	
合計		1655		1655		1495	*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24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	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
	椒鹽雞腿	200	椒鹽素排	200	滷雞腿	160	
	椒鹽薯條	60	椒鹽薯條	60	椒鹽馬鈴薯	40	
	蒜香空心菜	40	薑絲空心菜	40	蒜香空心菜	40	
	京醬白玉	45	京醬白玉	45	京醬白玉	45	
	綠豆湯	50	綠豆湯	50	綠豆湯	50	
	熱量	755	熱量	755	熱量	695	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	滷雞翅	160	滷素排	160	滷雞翅	160	
	木須豆芽	50	木須豆芽	50	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		1760		1770		1630	*碘補充：薑絲海芽 單位：大卡

115年6月25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	
	麥克雞塊	60	素雞塊	60	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	615	熱量	615	熱量	525	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	剝碎：蜜地瓜 ⇒減重餐增量40g
	打拋豬肉	160	打拋素肉	160	打拋豬肉	160	
	泰味蘿蔔糕	45	泰味蘿蔔糕	45	泰味蘿蔔糕	45	
	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	685	熱量	685	熱量	615	
合計		1650		1650		1490	*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26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	藍莓餐包	200	藍莓餐包	200	藍莓餐包	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	炒米粉	380	炒米粉	380	炒米粉	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	
	甜椒炒空心菜	45	甜椒炒空心菜	45	甜椒炒空心菜	45	
	滷白菜	40	滷白菜	40	滷白菜	40	
	紅豆湯	50	紅豆湯	50	紅豆湯	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	青椒炒麵筋	50	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	675	熱量	600	
合計	1765		1780		1655	單位：大卡	

115年6月27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	
	豆薯炒黑輪	50	豆薯炒黑輪	50	豆薯炒黑輪	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	
	沙茶大頭菜炒蛋	50	沙茶大頭菜炒豆皮	50	沙茶大頭菜炒蛋	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	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6月28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	
	南瓜金針菇湯	10	南瓜金針菇湯	10	南瓜金針菇湯	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	*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。