

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年6月29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	
	白飯	280	白飯	280	白飯	210	
午餐	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	
	枸杞燴南瓜	45	枸杞燴南瓜	45	枸杞燴南瓜	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇒減重餐增量40g
	高麗菜蛋花湯	25	高麗菜蛋花湯	25	高麗菜蛋花湯	25	
	熱量	590	熱量	590	熱量	520	
	白飯	280	白飯	280	白飯	210	
晚餐	照燒雞丁	180	照燒素肉	180	照燒雞丁	180	
	蝦皮大白菜	45	薑絲大白菜	45	蝦皮大白菜	45	
	田園炒蛋	50	香椿甜不辣	45	田園炒蛋	50	
	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	715	熱量	710	熱量	645	*碘補充：薑絲海芽
合計		1685		1680		1545	單位：大卡

115年6月30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	
	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	
	照燒蝦排	200	照燒豆包	200	照燒魚片	140	
	燴冬瓜	45	燴冬瓜	45	燴冬瓜	45	
	糖醋麵腸豆薯	60	糖醋麵腸豆薯	60	糖醋麵腸豆薯	60	
	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	635	熱量	635	熱量	505	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	
	黑胡椒雞丁	230	黑胡椒素雞	230	黑胡椒雞翅	230	
	塔香炒蛋	45	塔香豆皮	45	塔香炒蛋	45	
	螞蟻上樹	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	755	熱量	755	熱量	685	*碘補充：薑絲海芽	
合計		1740		1740		1540	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年7月1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	紅豆紫米粥	360	紅豆紫米粥	360	紅豆紫米粥	340	治療糖量減半
	熱量	360	熱量	360	熱量	340	
	沙茶肉絲炒麵	380	沙茶素肉炒麵	380	沙茶肉絲炒麵	310	
午餐	豆乳雞翅	200	豆乳素排	200	豆乳雞	160	*剝碎/軟質/流質餐主菜: 豆乳雞 ⇒減重餐增量40g 高蛋白:香滷油豆腐
	梅香薯條	60	梅香薯條	60	拌馬鈴薯	60	
	豆瓣豆皮高麗菜	45	豆瓣豆皮高麗菜	45	豆瓣豆皮高麗菜	45	
	鹹蛋花椰菜	45	薑絲花椰菜	45	鹹蛋花椰菜	45	
	檸檬愛玉湯	50	檸檬愛玉湯	50	檸檬愛玉湯	50	
	熱量	780	熱量	780	熱量	670	
	白飯	350	白飯	350	白飯	280	
晚餐	梅干扣肉	195	梅干扣素肉	195	梅干扣肉	195	*剝碎/軟質/流質餐主菜: 梅干肉末 ⇒減重餐增量40g 高蛋白:麻油素肉絲 *碘補充:薑絲海芽
	咖哩馬鈴薯	40	咖哩馬鈴薯	40	咖哩馬鈴薯	40	
	魚丸冬瓜	40	素丸冬瓜	40	魚丸冬瓜	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	餛飩湯	20	素餛飩湯	20	餛飩湯	20	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	775	熱量	775	熱量	705	
合計		1915		1915		1715	單位:大卡

115年7月2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	古早味米粉羹	350	古早味米粉羹	350	古早味米粉羹	280	2A/B. L7A. 剝碎餐: 古早味鹹粥(350大卡)
	熱量	350	熱量	350	熱量	280	
	胚芽飯	350	胚芽飯	350	胚芽飯	280	
午餐	滷雞腿	160	滷雞腿	160	滷雞腿	160	*剝碎/軟質/流質餐主菜: 茄汁雞 ⇒減重餐增量40g 高蛋白:茄汁凍豆腐
	蒸南瓜	40	蒸南瓜	40	蒸南瓜	40	
	洋蔥炒蛋	50	滷黑豆干	60	洋蔥炒蛋	50	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	40	
	麻油雞湯	10	麻油雞湯	10	麻油雞湯	10	
	熱量	655	熱量	665	熱量	580	
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	*剝碎/軟質/流質餐主菜: 泰式肉末 ⇒減重餐增量40g 高蛋白:拌素肉粒 *碘補充:薑絲海芽
	泰式打拋豬	160	泰式打拋素肉	160	泰式打拋豬	160	
	蔥花炒蛋	55	滷白菜麵筋	50	蔥花炒蛋	55	
	蔥酥小白菜	40	薑絲小白菜	40	蔥酥小白菜	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	藥膳排骨湯	15	藥膳排骨湯	15	藥膳排骨湯	15	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
熱量	750	熱量	745	熱量	680		
合計		1755		1760		1540	單位:大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年7月3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	130	肉包	150	2A/B.5C.6A/B.7B.8A/B.9A.11A/B.12A.L7A.隔離.剁碎餐: 南瓜燉肉粥(320大卡)
	蘿蔔絲包	130	蘿蔔絲包	130	蘿蔔絲包	130	
	豆漿	150	豆漿	150	豆漿	150	
	熱量	430	熱量	410	熱量	430	
中餐	水餃	375	素水餃	375	水餃	250	*剁碎/軟質/流質餐主菜: 豆豉肉末 ⇒減重餐增量40g 高蛋白:麻油黑豆干
	豆豉魚片	140	豆豉素排	140	豆豉魚片	140	
	紅蘿蔔炒蛋	45	紅蘿蔔豆皮	45	紅蘿蔔炒蛋	45	
	炒地瓜葉	40	炒地瓜葉	40	炒地瓜葉	40	
	炒胡瓜	40	炒胡瓜	40	炒胡瓜	40	
	仙草蜜	50	仙草蜜	50	仙草蜜	50	
	熱量	690	熱量	690	熱量	565	
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	*剁碎/軟質/流質餐主菜: 蜜汁雞 ⇒減重餐增量40g 高蛋白:香滷素肉塊 *碘補充:薑絲海芽
	炸雞排	180	炸素排	180	蜜汁雞丁	160	
	玉米蒸蛋	45	炒三色	30	玉米蒸蛋	45	
	黑胡椒豆芽	45	黑胡椒豆芽	45	黑胡椒豆芽	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	冬瓜湯	20	冬瓜湯	20	冬瓜湯	20	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	770	熱量	755	熱量	680	
合計		1890		1855		1675	單位:大卡

115年7月4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	柴魚麵線羹	300	麵線羹	300	柴魚麵線羹	230	2A/B. L7A. 剁碎餐: 柴魚鹹粥(300大卡)
	熱量	300	熱量	300	熱量	230	
	芝麻拌飯	350	芝麻拌飯	350	芝麻拌飯	280	
中餐	馬鈴薯燉肉	160	馬鈴薯燉素	160	馬鈴薯燉肉	160	*剁碎/軟質/流質餐主菜: 馬鈴薯燉肉末 ⇒減重餐增量40g 高蛋白:紅燒百頁
	玉米布丁酥	55	玉米布丁酥	55	滷蘿蔔	40	
	洋蔥炒黑輪	50	豆皮小白菜	50	洋蔥炒黑輪	50	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	火鍋湯	15	火鍋湯	15	火鍋湯	15	
	熱量	670	熱量	670	熱量	585	
	晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	
麻油雞		140	麻油素雞排	140	麻油雞	140	
螞蟻上樹		45	螞蟻上樹	45	螞蟻上樹	45	
翡翠蒸蛋		40	翡翠豆腐	40	翡翠蒸蛋	40	
炒時蔬		40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
紅棗當歸湯		5	紅棗當歸湯	5	紅棗當歸湯	5	
時令水果		90	時令水果	90	時令水果	90	
熱量		710	熱量	710	熱量	640	
合計		1680		1680		1455	單位:大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年7月5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	八寶粥	300	八寶粥	300	八寶粥	265	治療糖量減半
	熱量	300	熱量	300	熱量	265	
中餐	五穀飯	350	五穀飯	350	五穀飯	280	*切碎/軟質/流質餐主菜: 鳳醬肉末 ⇒減重餐增量40g 高蛋白:香滷油豆腐
	椒鹽鱈魚排	180	椒鹽素魚排	180	鳳醬魚片	140	
	蟹絲蒸蛋	45	蟹絲炒三色	30	蟹絲蒸蛋	45	
	滷味	40	滷味	40	滷味	40	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	酸菜肉絲湯	20	酸菜素肉湯	20	酸菜肉絲湯	20	
	熱量	680	熱量	665	熱量	570	
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	*切碎/軟質/流質餐主菜: 糖醋雞 ⇒減重餐增量40g 高蛋白:茄汁素肉粒 *碘補充:薑絲海芽
	糖醋雞翅	160	糖醋素肉	160	糖醋雞翅	160	
	日式咖哩	35	日式咖哩	35	日式咖哩	35	
	燴冬瓜	40	燴冬瓜	40	燴冬瓜	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	翡翠蛋花湯	10	翡翠蔬菜羹	20	翡翠豆腐湯	10	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	725	熱量	735	熱量	655	
合計	1705		1700		1490	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。