

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年7月6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	古早味米粉羹	300	古早味米粉羹	300	古早味米粉羹	230	2A/B.L7A.剝碎餐：古早味鹹粥(350大卡)
	熱量	300	熱量	300	熱量	230	
午餐	芝麻拌飯	350	芝麻拌飯	350	芝麻拌飯	280	*剝碎/軟質/流質餐主菜：瓜子肉末
	瓜子蒸肉	160	瓜子素蒸肉	160	瓜子蒸肉	160	
	日式炒蛋	50	蟹絲燴豆腐	40	日式炒蛋	50	
	小黃瓜炒豆干	45	小黃瓜炒豆干	45	小黃瓜炒豆干	45	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	⇒減重餐增量40g
	餛飩湯	20	餛飩湯	20	餛飩湯	20	
	熱量	670	熱量	660	熱量	600	高蛋白：拌干絲
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	*剝碎/軟質/流質餐主菜：塔香雞
	滷雞腿	180	滷素排	180	滷雞腿	180	
	蟹絲蒸蛋	30	滷麵輪	35	蟹絲蒸蛋	30	
	洋蔥炒黑輪	35	豆薯炒黑輪	35	洋蔥炒黑輪	35	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇒減重餐增量40g
	金針香菇湯	5	金針香菇湯	5	金針香菇湯	5	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	高蛋白：香滷素肉粒
	熱量	730	熱量	735	熱量	660	*碘補充：薑絲海芽
合計		1700		1695		1490	單位：大卡

115年7月7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.9A.
	豆漿	150	豆漿	150	豆漿	150	11A/B.12A.L7A.隔離.剝碎餐：香菇肉羹粥(320大卡)
	熱量	350	熱量	350	熱量	350	
午餐	五穀飯	350	五穀飯	350	五穀飯	280	*剝碎/軟質/流質餐主菜：橙汁肉
	橙汁咕咾肉	200	橙汁素肉	200	橙汁肉丁	160	
	小籠包	40	芋丸	60	小籠包	40	
	豆芽菜炒紅蘿蔔	40	豆芽菜炒紅蘿蔔	40	豆芽菜炒紅蘿蔔	40	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	⇒減重餐增量40g
	關東煮	20	關東煮	20	關東煮	20	
	熱量	695	熱量	715	熱量	585	高蛋白：京醬黑豆干
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	*剝碎/軟質/流質餐主菜：三杯雞
	三杯雞	180	三杯素排	180	三杯雞	180	
	火腿炒蛋	30	炒三色	35	火腿炒蛋	30	
	醬油燉蘿蔔	40	醬油燉蘿蔔	40	醬油燉蘿蔔	40	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	⇒減重餐增量40g
	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	高蛋白：紅燒素肉塊
	熱量	755	熱量	760	熱量	685	*碘補充：薑絲海芽
合計		1800		1825		1620	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年7月8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	廣東粥	310	廣東粥	340	廣東粥	240	
	熱量	310	熱量	340	熱量	240	
午餐	茄汁肉醬義大利麵	360	茄汁肉醬義大利麵	360	茄汁肉醬義大利麵	290	＊剁碎/軟質/流質餐主菜: 糖醋肉 ⇨減重餐增量40g 高蛋白:香滷油豆腐
	香酥豬排	200	炸素排	200	滷豬排	160	
	蜜汁豆包	50	蜜汁豆包	50	蜜汁豆包	50	
	胡麻金針小白菜	45	胡麻金針小白菜	45	胡麻金針小白菜	45	
	薑絲枸杞地瓜葉	40	薑絲枸杞地瓜葉	40	薑絲枸杞地瓜葉	40	
	黑糖綠豆湯	50	黑糖綠豆湯	50	黑糖綠豆湯	50	
	熱量	745	熱量	745	熱量	635	
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	＊剁碎/軟質/流質餐主菜: 紅蔥肉 ⇨減重餐增量40g 高蛋白:麻油素肉絲 *碘補充:薑絲海芽
	紅蔥肉燥	160	素肉燥	160	紅蔥肉燥	160	
	炒四季豆	40	炒四季豆	40	炒四季豆	40	
	翡翠蒸蛋	30	素獅子頭	35	翡翠蒸蛋	30	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	雙菇湯	5	雙菇湯	5	雙菇湯	5	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
合計		1770		1805		1520	單位:大卡

115年7月9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	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	
午餐	糙米飯	350	糙米飯	350	糙米飯	280	＊剁碎/軟質/流質餐主菜: 豆瓣雞 ⇨減重餐增量40g 高蛋白:茄汁凍豆腐
	炸鱈魚排	180	炸素魚排	180	豆瓣魚片	140	
	蒜炒青花菜	30	薑絲青花菜	30	蒜炒青花菜	30	
	黑糖地瓜	60	黑糖地瓜	60	黑糖地瓜	60	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	香菇雞湯	10	香菇素雞湯	10	香菇雞湯	10	
	熱量	675	熱量	675	熱量	565	
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	＊剁碎/軟質/流質餐主菜: 咖哩雞 ⇨減重餐增量40g 高蛋白:拌素肉粒 *碘補充:薑絲海芽
	咖哩雞丁	180	咖哩素雞	180	咖哩雞丁	180	
	玉米炒蛋	45	玉米炒蛋	45	玉米炒蛋	45	
	豆皮青江菜	45	塔香蘿蔔糕	45	豆皮青江菜	45	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	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	
合計		1745		1745		1495	單位:大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年7月10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/B.9A.
	豆漿	150	豆漿	150	豆漿	150	11A/B.12A.L7A.隔離.剁碎
	熱量	350	熱量	350	熱量	350	餐:南瓜燉肉粥(320大卡)
午餐	什錦炒麵	400	什錦炒麵	400	什錦炒麵	330	*剁碎/軟質/流質餐主菜: 糖醋雞 ⇒減重餐增量40g 高蛋白:麻油黑豆干
	炸雞腿	200	炸素排	200	滷雞腿	160	
	蒸蛋	35	紅燒百頁	50	蒸蛋	35	
	培根高麗菜	40	培根高麗菜	40	培根高麗菜	40	
	蠔油空心菜	40	蠔油空心菜	40	蠔油空心菜	40	
	仙草蜜	50	仙草蜜	50	仙草蜜	50	
	熱量	765	熱量	780	熱量	655	
晚餐	胚芽飯	350	胚芽飯	350	胚芽飯	280	*剁碎/軟質/流質餐主菜: 京醬肉 ⇒減重餐增量40g 高蛋白:香滷素肉塊 *碘補充:薑絲海芽
	京醬肉絲	160	京醬素絲	160	京醬肉絲	160	
	紅蘿蔔炒蛋	45	紅蘿蔔豆皮	45	紅蘿蔔炒蛋	45	
	白蘿蔔麵輪	50	白蘿蔔麵輪	50	白蘿蔔麵輪	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	
	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		1865		1880		1685	單位:大卡

115年7月11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	八寶粥	300	八寶粥	300	八寶粥	265	治療糖量減半(8g)
	熱量	300	熱量	300	熱量	265	
午餐	芝麻拌飯	350	芝麻拌飯	350	芝麻拌飯	280	*剁碎/軟質/流質餐主菜: 瓜子肉 ⇒減重餐增量40g 高蛋白:紅燒百頁
	瓜子肉末	160	瓜子素肉	180	瓜子肉末	160	
	馬蹄條	90	馬蹄條	90	滷油豆腐	35	
	洋蔥炒蛋	50	滷油豆腐	40	洋蔥炒蛋	50	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	雙菇湯	10	雙菇湯	10	雙菇湯	10	
	熱量	705	熱量	715	熱量	580	
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	*剁碎/軟質/流質餐主菜: 麻油雞 ⇒減重餐增量40g 高蛋白:京醬素肉絲 *碘補充:薑絲海芽
	麻油雞	140	麻油豆包	140	麻油雞	140	
	玉米奶油馬鈴薯	50	玉米奶油馬鈴薯	50	玉米奶油馬鈴薯	50	
	鐵板豆芽	45	鐵板豆芽	45	鐵板豆芽	45	
	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	720	熱量	720	熱量	650	
合計		1725		1735		1495	單位:大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年7月12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	皮蛋瘦肉粥	320	玉米素肉粥	300	皮蛋瘦肉粥	250	
	熱量	320	熱量	300	熱量	250	
中餐	五穀飯	350	五穀飯	350	五穀飯	280	
	香雞排	200	炸素排	200	橙汁雞	160	*剁碎/軟質/流質餐主菜: 橙汁雞
	蟹絲蒸南瓜	35	蟹絲蒸南瓜	35	蟹絲蒸南瓜	35	
	滷味	45	滷味	45	滷味	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇒減重餐增量40g
	玉米濃湯	30	玉米濃湯	30	玉米濃湯	30	
	熱量	700	熱量	700	熱量	590	高蛋白:香滷油豆腐
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	
	滷雞翅	160	滷素排	160	滷雞翅	160	*剁碎/軟質/流質餐主菜: 紅燒雞
	三色豆炒蛋	45	炒三色豆	30	三色豆炒蛋	45	
	燴冬瓜	40	燴冬瓜	40	燴冬瓜	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇒減重餐增量40g
	火鍋湯	15	火鍋湯	15	火鍋湯	15	
	水果	90	水果	90	水果	90	高蛋白:茄汁素肉粒
	熱量	740	熱量	725	熱量	670	*碘補充:薑絲海芽
合計		1760		1725		1510	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。