

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年7月13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	肉骨茶風味粥	300	肉骨茶風味粥	300	肉骨茶風味粥	230	
	熱量	300	熱量	300	熱量	230	
中餐	芝麻飯	350	芝麻飯	350	芝麻飯	280	*剝碎/軟質/流質餐主菜: 糖醋雞 ⇨減重餐增量40g 高蛋白:拌干絲
	炸鱈魚排	180	炸素魚排	180	糖醋雞丁	160	
	洋蔥炒蛋	45	滷黑豆干	40	洋蔥炒蛋	45	
	燴胡瓜	40	燴胡瓜	40	燴胡瓜	40	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	牛蒡雞湯	15	牛蒡素肉湯	15	牛蒡雞湯	15	
	熱量	675	熱量	670	熱量	585	
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:香滷素肉粒 *碘補充:薑絲海芽
	泰式打拋豬	160	泰式打拋素肉	180	泰式打拋豬	160	
	蒸蛋	30	塔香豆皮	40	蒸蛋	30	
	海鮮羹	50	素鮮羹	50	海鮮羹	50	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	香菇雞湯	15	香菇素肉湯	15	香菇雞湯	15	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	735	熱量	765	熱量	665	
合計		1710		1735		1480	單位:大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年7月14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/B.9A.
	豆漿	150	豆漿	150	豆漿	150	11A/B.12A.L7A.隔離.剝碎
	熱量	350	熱量	350	熱量	350	餐: 香菇肉羹粥(320
午餐	五穀飯	350	五穀飯	350	五穀飯	280	*剝碎/軟質/流質餐主菜: 檸檬肉末
	炸豬排	200	炸素排	200	滷豬排	160	
	酸菜麵腸	40	酸菜麵腸	40	酸菜麵腸	40	
	螞蟻上樹	45	螞蟻上樹	45	螞蟻上樹	45	⇒減重餐增量40g
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	豆薯蛋花湯	20	豆薯豆腐湯	20	豆薯蛋花湯	20	
	熱量	695	熱量	695	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: 宮保雞
	宮保雞丁	180	宮保素雞	180	宮保雞丁	180	
	玉米炒蛋	35	玉米炒豆薯	30	玉米炒蛋	35	
	醬油燉蘿蔔	40	醬油燉蘿蔔	40	醬油燉蘿蔔	40	⇒減重餐增量40g
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	當歸豆皮湯	5	當歸豆皮湯	5	當歸豆皮湯	5	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	高蛋白:紅燒素肉塊 *碘補充:薑絲海芽
合計		1785		1780		1605	單位:大卡

115年7月15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	
午餐	香菇雞油飯	400	香菇素肉油飯	400	香菇雞油飯	330	*剝碎/軟質/流質餐主菜: 糖醋雞
	糖醋咕咾肉	200	炸素排	200	糖醋雞丁	160	
	蠔油金針青江菜	40	蠔油金針青江菜	40	蠔油金針青江菜	40	
	洋蔥炒蛋	50	蕃茄豆腐	50	洋蔥炒蛋	50	⇒減重餐增量40g
	豆皮燴大白菜	45	豆皮燴大白菜	45	豆皮燴大白菜	45	
	仙草蜜	50	仙草蜜	50	仙草蜜	50	
	熱量	785	熱量	785	熱量	675	高蛋白:香滷油豆腐
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	*剝碎/軟質/流質餐主菜: 梅干肉末
	梅干扣肉	195	梅干扣素肉	195	梅干扣肉	195	
	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	⇒減重餐增量40g
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	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	高蛋白:麻油素肉絲 *碘補充:薑絲海芽
合計		1925		1925		1725	單位:大卡

凱旋醫院暨大眾百合園區菜單

115年7月16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:
	熱量	350	熱量	350	熱量	280	古早味鹹粥(350大卡)
午餐	胚芽飯	350	胚芽飯	350	胚芽飯	280	*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
	炸雞翅	200	炸素排	200	滷雞翅	160	
	山藥捲	50	山藥捲	50	蒸南瓜	40	
	三色豆炒蛋	70	三色豆炒豆干	50	三色豆炒蛋	70	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	麻油雞湯	10	麻油雞湯	10	麻油雞湯	10	
	熱量	720	熱量	700	熱量	600	
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	*剝碎/軟質/流質餐主菜: 京醬肉末 ⇨減重餐增量40g 高蛋白:拌素肉粒 *碘補充:薑絲海芽
	京醬肉絲	160	京醬素絲	200	京醬肉絲	160	
	紅蘿蔔炒蛋	55	紅蘿蔔豆皮	55	紅蘿蔔炒蛋	55	
	豆瓣四季豆	45	豆瓣四季豆	45	豆瓣四季豆	45	
	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	755	熱量	795	熱量	685	
合計		1825		1845		1565	單位:大卡

115年7月17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	奶黃包	150	豆沙包	130	奶黃包	150	2A/B.5C.6A/B.7B.8A/B.9A.
	芋泥包	130	芋泥包	130	芋泥包	130	11A/B.12A.L7A.隔離.剝碎
	豆漿	150	豆漿	150	豆漿	150	餐: 南瓜燉肉粥(320
	熱量	430	熱量	410	熱量	430	大卡)
中餐	黑胡椒鐵板麵	400	黑胡椒鐵板麵	400	黑胡椒鐵板麵	330	*剝碎/軟質/流質餐主菜: 黑胡椒雞 ⇨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	
	麥克雞塊	60	素雞塊	60	拌馬鈴薯	35	
	白菜滷	50	白菜滷	50	白菜滷	50	
	炒高麗菜	40	炒高麗菜	40	炒高麗菜	40	
	仙草蜜	50	仙草蜜	50	仙草蜜	50	
	熱量	800	熱量	800	熱量	665	
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	*剝碎/軟質/流質餐主菜: 蜜汁肉末 ⇨減重餐增量40g 高蛋白:香滷素肉塊 *碘補充:薑絲海芽
	蜜汁豬排	180	蜜汁素肉	180	蜜汁豬排	180	
	玉米蒸蛋	45	玉米豆腐	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	15	冬瓜湯	15	冬瓜湯	15	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	765	熱量	750	熱量	695	
合計		1995		1960		1790	單位:大卡

凱旋醫院暨大眾百合園區菜單

115年7月18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	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	芝麻拌飯	350	芝麻拌飯	350	芝麻拌飯	280	
	炸雞排	180	豆豉素魚排	160	豆豉肉末	140	*剝碎/軟質/流質餐主菜: 豆豉肉末
	魚香茄子	45	魚香茄子	45	魚香茄子	45	
	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	⇨減重餐增量40g
	火鍋湯	15	火鍋湯	15	火鍋湯	15	
	熱量	680	熱量	660	熱量	570	高蛋白:紅燒百頁
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	
	麻油雞	140	麻油豆包	140	麻油雞	140	*剝碎/軟質/流質餐主菜: 麻油雞
	玉米布丁酥	55	玉米布丁酥	55	滷蘿蔔	40	
	白菜滷獅子頭	40	白菜滷獅子頭	40	白菜滷獅子頭	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇨減重餐增量40g
	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	高蛋白:京醬素肉絲 *碘補充:薑絲海芽
	熱量	720	熱量	720	熱量	635	
合計		1720		1680		1455	單位:大卡

115年7月19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	
	熱量	300	熱量	300	熱量	265	治療糖量減半
中餐	五穀飯	350	五穀飯	350	五穀飯	280	
	橙汁雞翅	160	橙汁素肉	160	橙汁雞翅	160	*剝碎/軟質/流質餐主菜: 橙汁雞
	塔香炒蛋	45	塔香豆皮	35	塔香炒蛋	45	
	滷味	40	滷味	40	滷味	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇨減重餐增量40g
	酸菜肉絲湯	20	酸菜素肉湯	20	酸菜肉絲湯	20	
	熱量	655	熱量	645	熱量	585	高蛋白:香滷油豆腐
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	
	瓜子肉末	160	瓜子素肉	160	瓜子肉末	160	*剝碎/軟質/流質餐主菜: 瓜子肉末
	蟹絲蒸蛋	45	蟹絲炒三色	30	蟹絲蒸蛋	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
	翡翠蛋花湯	10	翡翠豆皮湯	10	翡翠蛋花湯	10	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	高蛋白:茄汁素肉粒 *碘補充:薑絲海芽
	熱量	735	熱量	720	熱量	665	
合計		1690		1665		1515	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。