

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年7月20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	沙茶麵線羹	300	沙茶麵線羹	300	沙茶麵線羹	230	2A/B.L7A. 剝碎餐: 沙茶鹹粥(300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 ⇒減重餐增量40g 高蛋白:拌干絲
	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	
	蒜炒胡瓜	40	薑絲胡瓜	40	蒜炒胡瓜	40	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	餛飩湯	20	餛飩湯	20	餛飩湯	20	
	熱量	665	熱量	655	熱量	595	
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	*剝碎/軟質/流質餐主菜: 塔香雞 ⇒減重餐增量40g 高蛋白:香滷素肉粒 *碘補充:薑絲海芽
	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	
	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	
	熱量	730	熱量	735	熱量	660	
合計		1695		1690		1485	單位:大卡

115年7月21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	2A/B.5C.6A/B.7B.8A/B.9A . 11A/B.12A.L7A.隔離.剝 碎餐:香菇肉羹粥(320大
	豆漿	150	豆漿	150	豆漿	150	
	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: 蜜汁肉 ⇒減重餐增量40g 高蛋白:京醬黑豆干
	蜜汁咕咾肉	200	蜜汁素肉	200	蜜汁肉丁	160	
	小籠包	40	芋丸	60	小籠包	40	
	蝦皮絲瓜	40	薑絲絲瓜	40	蝦皮絲瓜	40	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	關東煮	20	關東煮	20	關東煮	20	
	熱量	695	熱量	715	熱量	585	
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	*剝碎/軟質/流質餐主菜: 三杯雞 ⇒減重餐增量40g 高蛋白:紅燒素肉塊 *碘補充:薑絲海芽
	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	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	750	熱量	755	熱量	680	
合計		1795		1820		1615	單位:大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年7月22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	黑胡椒培根鐵板麵	400	黑胡椒培根鐵板麵	400	黑胡椒培根鐵板麵	330	
	香雞排	180	香酥素排	200	糖醋雞丁	160	※剝碎/軟質/流質餐主菜： 糖醋雞
	椒鹽薯條	60	椒鹽薯條	60	椒鹽馬鈴薯	40	
	沙茶油菜	45	沙茶油菜	45	沙茶油菜	45	
	蝦皮蒜香高麗菜	40	薑絲高麗菜	40	蝦皮蒜香高麗菜	40	⇒減重餐增量40g
	冬瓜檸檬愛玉	50	冬瓜檸檬愛玉	50	冬瓜檸檬愛玉	50	
	熱量	775	熱量	795	熱量	665	高蛋白:香滷油豆腐
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	
	紅蔥肉燥	160	素肉燥	160	紅蔥肉燥	160	※剝碎/軟質/流質餐主菜： 紅蔥肉
	螞蟻上樹	35	螞蟻上樹	35	螞蟻上樹	35	
	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	⇒減重餐增量40g
	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	高蛋白:麻油素肉絲 *碘補充:薑絲海芽
	熱量	710	熱量	715	熱量	640	
合計		1795		1850		1545	單位:大卡

115年7月23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	360	古早味米粉羹	360	古早味米粉羹	290	2A/B. L7A. 剝碎餐： 古早味鹹粥(300大卡)
	熱量	360	熱量	360	熱量	290	
午餐	糙米飯	350	糙米飯	350	糙米飯	280	
	炸鱈魚排	180	炸素魚排	180	豆瓣魚片	140	※剝碎/軟質/流質餐主菜： 豆瓣雞
	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	⇒減重餐增量40g
	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	高蛋白:茄汁凍豆腐
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	
	咖哩雞丁	180	咖哩素雞	180	咖哩雞丁	180	※剝碎/軟質/流質餐主菜： 咖哩雞
	玉米炒蛋	45	玉米炒蛋	45	玉米炒蛋	45	
	豆皮白花菜	45	豆皮白花菜	45	豆皮白花菜	45	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	⇒減重餐增量40g
	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	高蛋白:拌素肉粒 *碘補充:薑絲海芽
	熱量	770	熱量	770	熱量	700	
合計		1805		1805		1555	單位:大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年7月24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/B.9A . 11A/B.12A.L7A.隔離.剝 碎餐:南瓜燉肉粥(320大
	豆漿	150	豆漿	150	豆漿	150	
	熱量	350	熱量	350	熱量	350	
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	*剝碎/軟質/流質餐主菜: 香滷肉末 ⇒減重餐增量40g 高蛋白:麻油黑豆干
	香酥豬排	200	香酥素排	200	滷豬排	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	
	玉米濃湯	50	玉米濃湯	50	玉米濃湯	50	
	熱量	725	熱量	740	熱量	615	
晚餐	胚芽飯	350	胚芽飯	350	胚芽飯	280	*剝碎/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	
	紅蘿蔔豆皮	45	紅蘿蔔豆皮	45	紅蘿蔔豆皮	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	
	牛蒡雞湯	15	牛蒡素肉湯	15	牛蒡雞湯	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		1825		1840		1645	單位:大卡

115年7月25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	*剝碎/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	
	芋丸	90	芋丸	90	蒸地瓜	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	*剝碎/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	
	枸杞四季豆	35	枸杞四季豆	35	枸杞四季豆	35	
	玉米奶油馬鈴薯	60	玉米奶油馬鈴薯	60	玉米奶油馬鈴薯	60	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	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	725	熱量	725	熱量	655	
合計		1730		1740		1500	單位:大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年7月26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	＊剝碎/軟質/流質餐主菜： 京醬肉末 ⇨減重餐增量40g 高蛋白：香滷油豆腐
	京醬肉絲	160	京醬素絲	160	京醬肉絲	160	
	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	
	玉米濃湯	30	玉米濃湯	30	玉米濃湯	30	
	熱量	660	熱量	660	熱量	590	
晚餐	白飯	350	白飯	350	白飯	280	＊剝碎/軟質/流質餐主菜： 紅燒雞 ⇨減重餐增量40g 高蛋白：茄汁素肉粒 ＊碘補充：薑絲海芽
	滷雞翅	160	滷素排	160	滷雞翅	160	
	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	
	火鍋湯	15	火鍋湯	15	火鍋湯	15	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	740	熱量	725	熱量	670	
合計		1720		1685		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。