

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年8月3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	柴魚麵線羹	360	香菇麵線羹	360	柴魚麵線羹	360	2A/B. L7A. 剝碎餐: 肉羹鹹粥(360大卡)
	熱量	360	熱量	360	熱量	360	
午餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	大寮:滷味 ⇒減重餐增量40g
	蜜汁豬排	160	蜜汁素排	160	蜜汁豬排	160	
	薑絲海芽	40	薑絲海芽	40	薑絲海芽	40	
	冬瓜燴魚丸	45	冬瓜燴素丸	45	冬瓜燴魚丸	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	玉米濃湯	50	玉米濃湯	50	玉米濃湯	50	
	熱量	615	熱量	615	熱量	615	
晚餐	芝麻飯	280	芝麻飯	280	芝麻飯	280	⇒減重餐增量40g *碘補充: 薑絲海芽
	宮保雞丁	200	宮保素肉	200	宮保雞丁	200	
	塔香炒蛋	45	塔香豆皮	50	紅蘿蔔炒蛋	45	
	醬油燉蘿蔔	55	醬油燉蘿蔔	55	醬油燉蘿蔔	55	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	火鍋湯	35	火鍋湯	35	火鍋湯	35	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	745	熱量	750	熱量	745	
合計		1720		1725		1720	單位: 大卡

115年8月4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.9 A. 11A/B.12A.L7A.隔離. 剝碎餐: 紫米紅 豆粥(350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	
午餐	五穀飯	280	五穀飯	280	五穀飯	280	⇒減重餐增量40g
	泰式花枝排	200	泰式素肉片	160	泰式魚片	140	
	蟹絲蒸蛋	30	蟹絲豆腐	30	蟹絲蒸蛋	30	
	魚板胡瓜	45	魚板胡瓜	45	魚板胡瓜	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	白菜豆腐湯	15	白菜豆腐湯	15	白菜豆腐湯	15	
	熱量	610	熱量	570	熱量	550	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g *碘補充: 薑絲海芽
	茄汁肉片	160	茄汁素排	160	茄汁肉片	160	
	蒸南瓜	35	蒸南瓜	35	蒸南瓜	35	
	螞蟻上樹	45	螞蟻上樹	45	螞蟻上樹	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	冬瓜雞湯	20	冬瓜素肉湯	20	冬瓜雞湯	20	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	670	熱量	670	熱量	670	
合計		1630		1590		1570	單位: 大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年8月5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	肉骨茶風味粥	350	肉骨茶風味粥	350	肉骨茶風味粥	350	
	熱量	350	熱量	350	熱量	350	
午餐	水餃	375	素水餃	375	水餃	375	⇒減重餐增量40g
	炸雞腿	200	炸素排	200	滷雞腿	160	
	小籠包	60	蒸蘿蔔糕	60	小籠包	60	
	麻油高麗菜	45	麻油高麗菜	45	麻油高麗菜	45	
	蒜香油菜	40	薑絲油菜	40	蒜香油菜	40	
	綠豆湯	50	綠豆湯	50	綠豆湯	50	
	熱量	770	熱量	770	熱量	730	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	京醬肉絲	180	京醬素絲	180	京醬肉絲	180	
	日式咖哩	50	日式咖哩	50	日式咖哩	50	
	味噌蘿蔔	45	味噌蘿蔔	45	味噌蘿蔔	45	
	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	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	705	熱量	705	熱量	705	*碘補充：薑絲海芽
合計		1825		1825		1785	單位：大卡

115年8月6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	皮蛋瘦肉粥	380	玉米瘦肉粥	350	皮蛋瘦肉粥	380	
	熱量	380	熱量	350	熱量	380	
中餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	泰式打拋豬	160	泰式打拋素肉	160	泰式打拋豬	160	
	獅子頭	50	素獅子頭	60	獅子頭	50	
	塔香冬瓜	40	塔香冬瓜	40	塔香冬瓜	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	雙菇湯	15	雙菇湯	15	雙菇湯	15	
	熱量	585	熱量	595	熱量	585	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	三杯雞	165	三杯素蚵	165	三杯雞	165	
	三色豆炒蛋	45	炒三色	30	三色豆炒蛋	45	
	燴胡瓜	45	燴胡瓜	45	燴胡瓜	45	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	黃豆芽湯	25	黃豆芽湯	25	黃豆芽湯	25	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	695	熱量	680	熱量	695	*碘補充：薑絲海芽
合計		1660		1625		1660	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年8月7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. 11A/B.12A.L7A.隔離. 剝碎餐: 黑芝麻 紅豆銀耳粥(380大卡)
	豆漿	150	豆漿	150	豆漿	150	
	熱量	350	熱量	350	熱量	350	
中餐	肉絲炒麵	360	素肉炒麵	360	肉絲炒麵	360	⇒減重餐增量40g
	滷雞腿	160	滷素雞	160	滷雞腿	160	
	滷味	35	滷味	35	滷味	35	
	金針小白菜	40	金針小白菜	40	金針小白菜	40	
	枸杞空心菜	40	枸杞空心菜	40	枸杞空心菜	40	
	酸辣湯	50	酸辣湯	50	酸辣湯	50	
	熱量	685	熱量	685	熱量	685	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	橙汁雞翅	160	橙汁素排	160	橙汁雞翅	160	
	醬燒南瓜	50	醬燒南瓜	50	醬燒南瓜	50	
	白菜羹	45	白菜羹	45	白菜羹	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	翡翠蛋花湯	15	翡翠豆皮湯	15	翡翠蛋花湯	15	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	680	熱量	680	熱量	680	
合計		1715		1715		1715	*碘補充：薑絲海芽 單位：大卡

115年8月8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	麻油菇菇雞肉粥	320	麻油菇菇豆腐粥	330	麻油菇菇雞肉粥	320	
	熱量	320	熱量	330	熱量	320	
中餐	糙米飯	280	糙米飯	280	糙米飯	280	⇒減重餐增量40g
	照燒魚排	220	照燒魚排	220	照燒魚片	140	
	麻婆豆腐	50	麻婆豆腐	50	麻婆豆腐	50	
	燴胡瓜	40	燴胡瓜	40	燴胡瓜	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	味噌湯	20	味噌湯	20	柴魚味噌湯	20	
	熱量	650	熱量	650	熱量	570	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	糖醋肉片	160	糖醋素肉	160	糖醋肉片	160	
	玉米炒蛋	45	玉米豆皮	50	玉米炒蛋	45	
	魚板冬瓜	45	魚板冬瓜	45	魚板冬瓜	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	肉骨茶湯	20	肉骨茶湯	20	肉骨茶湯	20	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	680	熱量	685	熱量	680	
合計		1650		1665		1570	*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8月9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	綠豆薏仁甜粥	360	綠豆薏仁甜粥	360	綠豆薏仁甜粥	330	治療糖量減半(8g)
	熱量	360	熱量	360	熱量	330	
中餐	胚芽飯	280	胚芽飯	280	胚芽飯	280	⇒減重餐增量40g
	塔香雞丁	180	塔香豆包	180	塔香雞丁	180	
	紅燒油豆腐	45	紅燒油豆腐	45	紅燒油豆腐	45	
	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	
	枸杞冬瓜湯	15	枸杞冬瓜湯	15	枸杞冬瓜湯	15	
	熱量	610	熱量	610	熱量	610	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	蔥爆豬肉	180	薑爆豬肉	180	蔥爆豬肉	180	
	馬鈴薯拌三色	35	馬鈴薯拌三色	35	馬鈴薯拌三色	35	
	拌炒三絲	50	拌炒三絲	50	拌炒三絲	50	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	蘿蔔黑輪湯	20	蘿蔔黑輪湯	20	蘿蔔黑輪湯	20	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	695	熱量	695	熱量	695	
合計		1665		1665		1635	*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。