

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年8月10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	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	
午餐	五穀飯	280	五穀飯	280	五穀飯	280	
	滷雞腿	160	滷素排	160	滷雞腿	160	
	蒸蛋	30	白蘿蔔麵輪	35	蒸蛋	30	
	海鮮羹	55	海鮮羹	55	海鮮羹	55	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	冬瓜湯	15	冬瓜湯	15	冬瓜湯	15	
	熱量	580	熱量	585	熱量	580	⇒減重餐增量40g
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	
	蜜汁豬排	160	蜜汁素排	160	蜜汁豬排	160	
	日式咖哩	45	日式咖哩	45	日式咖哩	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	
	魚丸湯	20	魚丸湯	20	魚丸湯	20	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	680	熱量	680	熱量	680	⇒減重餐增量40g *碘補充：薑絲海芽
合計		1580		1595		1580	單位：大卡

115年8月11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	
	芝麻豆漿	150	芝麻豆漿	150	芝麻豆漿	150	
	熱量	350	熱量	350	熱量	350	2A/B.5C.6A/B.7B.8A/B.9A . 11A/B.12A.L7A.隔離.剝 碎餐：八寶粥(350大卡)
午餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	
	蔥爆肉片	160	薑爆素肉片	160	蔥爆肉片	160	
	玉米燴豆腐	30	玉米燴豆腐	30	玉米燴豆腐	30	
	炒冬粉	65	炒冬粉	65	炒冬粉	65	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	玉米濃湯	50	玉米濃湯	50	玉米濃湯	50	
	熱量	630	熱量	630	熱量	630	⇒減重餐增量40g
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	
	宮保雞丁	180	宮保素排	180	宮保雞丁	180	
	芋丸	60	芋丸	60	白醬南瓜	50	
	蝦皮小白菜	40	薑絲小白菜	40	蝦皮小白菜	40	
	炒時蔬	50	炒時蔬	50	炒時蔬	50	
	牛蒡肉絲湯	45	牛蒡肉絲湯	45	牛蒡肉絲湯	45	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	745	熱量	745	熱量	735	⇒減重餐增量40g *碘補充：薑絲海芽
合計		1725		1725		1715	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年8月12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	海鮮炒麵	360	素鮮炒麵	360	海鮮炒麵	360	⇒減重餐增量40g
	香酥雞排	200	香酥素排	200	糖醋雞丁	160	
	梅香地瓜薯條	60	梅香地瓜薯條	60	梅香蒸地瓜	35	
	蔥酥地瓜葉	45	薑絲地瓜葉	40	蔥酥地瓜葉	45	
	香菇燒冬瓜	45	香菇燒冬瓜	45	香菇燒冬瓜	45	
	黑糖愛玉湯	50	黑糖愛玉湯	50	黑糖愛玉湯	50	
	熱量	760	熱量	755	熱量	695	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	泰式打拋豬	160	泰式打拋豬	160	泰式打拋豬	160	
	三色豆炒蛋	45	滷油豆腐	40	三色豆炒蛋	45	
	土豆麵筋	50	土豆麵筋	50	土豆麵筋	50	
	炒時蔬	50	炒時蔬	50	炒時蔬	50	
	豆薯蛋花湯	20	豆薯豆皮湯	20	豆薯蛋花湯	20	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	695	熱量	690	熱量	695	
合計		1805		1795		1740	*碘補充：薑絲海芽 單位：大卡

115年8月13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	綠豆薏仁甜粥	400	綠豆薏仁甜粥	400	綠豆薏仁甜粥	365	治療糖量減半(8g)
	熱量	400	熱量	400	熱量	365	
中餐	糙米飯	280	糙米飯	280	糙米飯	280	⇒減重餐增量40g
	豆乳雞丁	160	豆乳素雞	160	豆乳雞丁	160	
	紅蘿蔔炒蛋	45	紅蘿蔔豆皮	45	紅蘿蔔炒蛋	45	
	塔香茄子	40	塔香茄子	40	塔香茄子	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	雙菇湯	10	雙菇湯	10	雙菇湯	10	
	熱量	575	熱量	575	熱量	575	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	蔥爆肉絲	160	薑爆素絲	160	蔥爆肉絲	160	
	關東煮	40	關東煮	40	關東煮	40	
	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	
	冬瓜湯	15	當歸冬瓜湯	15	當歸冬瓜湯	15	
	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		1645		1645		1610	*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14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	豆沙包	150	豆沙包	150	豆沙包	150	2A/B.5C.6A/B.7B.8A/B.9A . 11A/B.12A.L7A.隔離.剝 碎餐: 南瓜燉肉粥(360大 卡)
	豆漿	150	豆漿	150	豆漿	150	
	熱量	300	熱量	300	熱量	300	
中餐	炒米粉	400	炒米粉	400	炒米粉	400	⇒減重餐增量40g
	炸雞排	180	炸素排	180	茄汁雞丁	160	
	蒸蛋	30	燴豆腐	40	蒸蛋	30	
	枸杞高麗菜	40	枸杞高麗菜	40	枸杞高麗菜	45	
	金針空心菜	40	金針空心菜	40	金針空心菜	40	
	檸檬愛玉湯	50	檸檬愛玉湯	50	檸檬愛玉湯	50	
	熱量	740	熱量	750	熱量	725	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	家常肉燥	160	家常素燥	160	家常肉燥	160	
	玉米炒蛋	45	玉米炒豆干	45	玉米炒蛋	45	
	洋蔥炒黑輪	45	豆薯炒黑輪	45	洋蔥炒黑輪	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	高麗菜蛋花湯	15	高麗菜豆皮湯	15	高麗菜蛋花湯	15	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	675	熱量	675	熱量	675	
合計		1715		1725		1700	*碘補充：薑絲海芽 單位：大卡

115年8月15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	滑蛋什錦粥	370	什錦粥	350	滑蛋什錦粥	370	
	熱量	370	熱量	350	熱量	370	
中餐	黑芝麻飯	280	黑芝麻飯	280	黑芝麻飯	280	⇒減重餐增量40g
	炸魚排	180	炸素排	180	藥膳魚片	140	
	菜脯炒蛋	50	菜脯豆腐	45	菜脯炒蛋	50	
	芹菜豆芽	40	芹菜豆芽	40	芹菜豆芽	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	柴魚味噌湯	20	味噌湯	20	柴魚味噌湯	20	
	熱量	610	熱量	605	熱量	570	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	滷雞翅	160	滷素排	160	滷雞翅	160	
	馬鈴薯拌三色	40	馬鈴薯拌三色	40	馬鈴薯拌三色	40	
	味噌蘿蔔	40	味噌蘿蔔	40	味噌蘿蔔	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	大黃瓜黑輪湯	20	大黃瓜黑輪湯	20	大黃瓜黑輪湯	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		1650		1625		1610	*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16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	380	八寶粥	380	八寶粥	345	
	熱量	380	熱量	380	熱量	345	
中餐	胚芽飯	280	胚芽飯	280	胚芽飯	280	⇒減重餐增量40g
	炸花枝排	200	炸素排	200	紅燒肉片	160	
	翡翠蒸蛋	45	香菇燒豆腐	45	翡翠蒸蛋	45	
	蝦皮高麗菜	45	薑絲高麗菜	45	蝦皮高麗菜	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	胡瓜雞湯	15	胡瓜素雞湯	15	胡瓜雞湯	15	
	熱量	625	熱量	625	熱量	585	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	茄汁雞丁	180	茄汁素雞	180	茄汁雞丁	180	
	獅子頭	50	素獅子頭	60	獅子頭	50	
	梅香蒸南瓜	50	梅香蒸南瓜	50	梅香蒸南瓜	50	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	肉骨茶湯	30	肉骨茶湯	30	肉骨茶湯	30	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	720	熱量	730	熱量	720	*碘補充：薑絲海芽
合計		1725		1735		1650	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。