

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年8月31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	柴魚米粉羹	360	香菇米粉羹	360	柴魚米粉羹	360	2AB.L7A.剝碎：肉羹鹹粥
	熱量	360	熱量	360	熱量	360	
午餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g 高蛋白：香滷油豆腐
	茄汁魚排	160	茄汁素排	160	茄汁魚片	160	
	薑絲海芽	30	薑絲海芽	35	薑絲海芽	30	
	冬瓜燴魚丸	40	冬瓜燴素丸	40	冬瓜燴魚丸	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	胡瓜雞湯	15	胡瓜雞湯	15	胡瓜雞湯	15	
	熱量	585	熱量	590	熱量	585	
晚餐	芝麻飯	280	芝麻飯	280	芝麻飯	280	剝：同普通餐口味 剝：醬油燉蘿蔔 ⇒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	
	醬油蘿蔔糕	60	醬油蘿蔔糕	60	醬油燉蘿蔔	45	
	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	
	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	750	熱量	750	熱量	735	
合計		1695		1700		1680	單位：大卡

115年9月1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	豆漿	150	豆漿	150	豆漿	150	2AB.5C.6AB.7B.8AB.9A.11AB..L7A.12A隔離.剝碎：綠薏芋米粥(425大卡)
	奶酥麵包	200	奶酥麵包	200	奶酥麵包	200	
	熱量	350	熱量	350	熱量	350	
午餐	地瓜飯	280	地瓜飯	280	地瓜飯	210	⇒減重餐增量40g 高蛋白：黃干片
	梅干扣肉	180	梅干扣素肉	180	梅干扣肉	180	
	香椿豆干	60	香椿豆干	60	香椿豆干	60	
	培根高麗菜	90	培根高麗菜	90	培根高麗菜	90	
	蒜酥時蔬	45	薑絲時蔬	45	蒜酥時蔬	45	
	味噌豆腐湯	10	味噌豆腐湯	10	味噌豆腐湯	10	
	熱量	665	熱量	665	熱量	595	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g *碘補充：薑絲海芽
	滷棒丁	160	滷豆包	160	滷棒丁	160	
	菜脯炒蛋	45	菜脯素肉	45	菜脯炒蛋	45	
	蝦皮胡瓜	40	薑絲胡瓜	40	蝦皮胡瓜	40	
	蠔油時蔬	45	蠔油時蔬	45	蠔油時蔬	45	
	四神湯	5	四神湯	5	四神湯	5	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	665	熱量	665	熱量	595	
合計		1680		1680		1540	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年9月2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	鮮味肉粥	370	鮮味素粥	370	鮮味肉粥	370	
	熱量	370	熱量	370	熱量	370	
午餐	沙茶肉絲炒麵	360	沙茶素肉炒麵	360	沙茶肉絲炒麵	360	⇒減重餐增量40g
	椒鹽雞腿	180	椒鹽素排	180	滷雞腿	160	
	海苔波浪薯條	60	海苔波浪薯條	60	海苔粉拌馬鈴薯	45	
	豆皮菜滷	50	豆皮菜滷	50	豆皮菜滷	50	
	沙茶時蔬	40	沙茶時蔬	40	沙茶時蔬	40	
	薏仁紅豆湯	50	薏仁紅豆湯	50	薏仁紅豆湯	50	
	熱量	740	熱量	740	熱量	705	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	打拋豬肉	160	打拋素肉	160	打拋豬肉	160	
	梅香蒸南瓜	30	梅香蒸南瓜	30	梅香蒸南瓜	30	
	鮮菇燴菜	45	鮮菇燴菜	45	鮮菇燴菜	45	
	肉絲燴瓜	50	素絲燴瓜	50	肉絲燴瓜	50	
	餛飩湯	15	素餛飩湯	15	餛飩湯	15	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	670	熱量	670	熱量	600	
合計		1780		1780		1675	單位：大卡

115年9月3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	宜蘭肉羹米粉	385	宜蘭素羹米粉	385	宜蘭肉羹米粉	385	2AB. L7A. 剝碎：宜蘭肉羹粥 (375大卡)
	熱量	385	熱量	385	熱量	385	
中餐	五穀飯	280	五穀飯	280	五穀飯	210	⇒減重餐增量40g
	沙嗲豬	200	沙嗲素排	200	沙嗲魚片	175	
	茄汁豆腐	35	茄汁豆腐	35	茄汁豆腐	35	
	塔香茄子	45	塔香茄子	45	塔香茄子	45	
	蒜炒時蔬	45	炒時蔬	45	蒜炒時蔬	45	
	豆薯雞湯	25	豆薯素肉湯	25	豆薯雞湯	25	
	熱量	630	熱量	630	熱量	535	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	三杯雞	195	三杯麵腸	195	三杯雞	195	
	紅蘿蔔炒蛋	45	紅蘿蔔炒豆皮	45	紅蘿蔔炒蛋	45	
	鮮菇燴菜	45	鮮菇燴菜	45	鮮菇燴菜	45	
	蟹絲時蔬	50	蟹絲時蔬	50	蟹絲時蔬	50	
	牛蒡肉絲湯	5	牛蒡素肉絲湯	5	牛蒡肉絲湯	5	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	710	熱量	710	熱量	640	
合計		1725		1725		1560	單位：大卡

*碘補充：薑絲海芽

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年9月4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	肉包	150	菜包	150	肉包	150	2AB.5C.6AB.7B.8AB.9A.11 AB..L7A.12A隔離.剝碎：小 綠仁粥(400大卡)
	豆漿	150	豆漿	150	豆漿	150	
	熱量	300	熱量	300	熱量	300	
中餐	茄汁義大利麵	310	茄汁義大利麵	310	茄汁義大利麵	310	⇒減重餐增量40g
	瓜子肉末	160	瓜子素肉燥	160	瓜子肉末	160	
	蒸蛋	30	玉米燴豆腐	35	蒸蛋	30	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	枸杞高麗菜	40	枸杞高麗菜	40	枸杞高麗菜	40	
	玉米濃湯	30	玉米濃湯	30	玉米濃湯	30	
	熱量	615	熱量	620	熱量	615	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g *碘補充：薑絲海芽
	滷雞腿	185	滷素排	195	滷雞腿	185	
	玉米炒蛋	45	玉米炒豆干	45	玉米炒蛋	45	
	香椿燴菜	75	香椿燴菜	75	香椿燴菜	75	
	蟹絲燉時蔬	45	蟹絲燉時蔬	45	蟹絲燉時蔬	45	
	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	
	熱量	725	熱量	735	熱量	655	
合計		1640		1655		1570	單位：大卡

115年9月5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	紫米地瓜芝麻粥	350	紫米地瓜芝麻粥	350	紫米地瓜芝麻粥	320	
	熱量	350	熱量	350	熱量	320	
中餐	地瓜飯	250	地瓜飯	250	地瓜飯	210	⇒減重餐增量40g
	卡邦尼醬燉肉	195	卡邦尼醬燉素排	195	卡邦尼醬燉肉	195	
	三色炒豆薯	55	三色炒豆薯	55	三色炒豆薯	55	
	塔香茄子	45	塔香茄子	45	塔香茄子	45	
	蒜炒時蔬	45	薑絲時蔬	45	蒜炒時蔬	45	
	青菜豆腐湯	20	青菜豆腐湯	20	青菜豆腐湯	20	
	熱量	610	熱量	610	熱量	570	
晚餐	五穀飯	280	五穀飯	280	五穀飯	210	⇒減重餐增量40g *碘補充：薑絲海芽
	滷雞翅	175	滷素排	185	滷雞翅	175	
	梅林炒菜	40	梅林炒菜	40	梅林炒菜	40	
	薑絲胡瓜	45	薑絲胡瓜	45	薑絲胡瓜	45	
	蔥酥時蔬	50	薑絲時蔬	50	蔥酥時蔬	50	
	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	
	熱量	685	熱量	695	熱量	615	
合計		1645		1655		1505	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年9月6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	南瓜麵線	340	南瓜麵線	340	南瓜麵線	340	2AB. L7A. 剝碎：南瓜粥
	熱量	340	熱量	340	熱量	340	
中餐	紅豆飯	280	紅豆飯	280	紅豆飯	210	⇒減重餐增量40g
	古早味肉燥	225	照燒魚排	225	古早味肉燥	225	
	醬燒豆腐	60	醬燒豆腐	60	醬燒豆腐	60	
	味噌白玉	85	味噌白玉	85	味噌白玉	85	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	蔬菜濃湯	15	蔬菜濃湯	15	蔬菜濃湯	15	
	熱量	710	熱量	710	熱量	640	
晚餐	紫米飯	280	紫米飯	280	紫米飯	210	⇒減重餐增量40g
	紅燒雞丁	150	紅燒豆包	140	紅燒雞丁	150	
	塔香燴菜	30	塔香燴菜	30	塔香燴菜	30	
	陳皮冬瓜雞	50	陳皮冬瓜	50	陳皮冬瓜	50	
	燴時蔬	50	燴時蔬	50	燴時蔬	50	
	白蘿蔔黑輪湯	20	白蘿蔔黑輪湯	20	白蘿蔔黑輪湯	20	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	670	熱量	660	熱量	600	
合計		1720		1710		1580	*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。