

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年9月7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	筍香鮮肉粥	400	筍香素肉粥	400	筍香鮮肉粥	400	
	熱量	400	熱量	400	熱量	400	
午餐	地瓜飯	280	地瓜飯	280	地瓜飯	210	⇒減重餐增量40g
	照燒肉絲	200	照燒素肉絲	200	照燒肉絲	200	
	炒白花菜	40	炒白花菜	40	炒白花菜	40	
	白菜滷	45	白菜滷	45	白菜滷	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	蔬菜味噌湯	50	蔬菜味噌湯	50	蔬菜味噌湯	50	
	熱量	655	熱量	655	熱量	585	
晚餐	白飯	280	白飯	280	芝麻飯	210	⇒減重餐增量40g
	糖醋雞丁	200	糖醋素肉	200	糖醋雞丁	200	
	南瓜紅蘿蔔炒蛋	45	培根高麗菜	50	南瓜紅蘿蔔炒蛋	45	
	培根高麗菜	45	鐵板豆芽	45	培根高麗菜	45	
	蒜香燉瓜	35	薑香燉瓜	35	蒜香燉瓜	35	
	冬菜雞湯	5	冬菜素肉湯	5	冬菜雞湯	5	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	700	熱量	705	熱量	630	
合計		1755		1760		1615	*碘補充：薑絲海芽 單位：大卡

115年9月8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	2AB. 5C. 6AB. 7B. L7A. 8AB. 12A. 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	芝麻飯	280	芝麻飯	280	芝麻飯	210	⇒減重餐增量40g
	蜜汁豬肉	220	蜜汁素排	225	蜜汁豬肉	175	
	蔥燒豆腐	40	薑燒豆腐	40	蔥燒豆腐	40	
	醬香茄子	45	醬香茄子	45	醬香茄子	45	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	肉骨茶湯	15	肉骨茶湯	15	肉骨茶湯	15	
	熱量	645	熱量	650	熱量	530	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	豉汁棒丁	175	豉汁嫩肉	175	豉汁棒丁	175	
	滷豆干	40	滷豆干	40	滷豆干	40	
	芹香拌菜	45	芹香拌菜	45	芹香拌菜	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	榨菜肉絲湯	20	榨菜肉絲湯	20	榨菜肉絲湯	20	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	690	熱量	690	熱量	620	
合計		1685		1690		1500	*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9月9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	筍香麵線糊	375	筍香麵線糊	375	筍香麵線糊	375	2AB. L7A. 剝碎餐：筍香粥 (375大卡)
	熱量	375	熱量	375	熱量	375	
午餐	海鮮炒麵	360	海鮮炒麵	360	海鮮炒麵	360	
	糖醋咕咾肉	200	糖醋素排	200	糖醋咕咾肉	160	
	玉米炒蛋	60	玉米炒蛋	60	玉米炒蛋	35	
	客家小炒	50	客家小炒	40	客家小炒	50	
	冬瓜燴魚丸	40	冬瓜燴素丸	40	冬瓜燴魚丸	40	
	黑糖綠豆湯	50	黑糖綠豆湯	50	黑糖綠豆湯	50	
	熱量	760	熱量	750	熱量	695	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	馬鈴薯燉肉	160	馬鈴薯燉肉	160	馬鈴薯燉肉	160	
	蔥酥燴瓜	50	薑絲燴瓜	50	蔥酥燴瓜	50	
	肉末醬燴菜	45	肉末醬燴菜	45	肉末醬燴菜	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	羅宋湯	20	羅宋湯	20	羅宋湯	20	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	685	熱量	685	熱量	615	
合計		1820		1810		1685	單位：大卡

115年9月10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	鮮蔬鹹粥	380	鮮蔬鹹粥	350	鮮蔬鹹粥	380	
	熱量	380	熱量	350	熱量	380	
中餐	薏仁飯	280	薏仁飯	280	薏仁飯	210	⇒減重餐增量40g
	滷雞翅	160	滷素排	160	滷雞翅	160	
	蒜香豆薯	60	炒豆薯	60	蒜香豆薯	60	
	螞蟻上樹	40	螞蟻上樹	40	螞蟻上樹	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	紅棗當歸湯	15	紅棗當歸湯	15	紅棗當歸湯	15	
	熱量	595	熱量	595	熱量	525	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	瓜子肉燥	160	瓜子素肉燥	160	瓜子肉燥	160	
	蟹絲蒸蛋	45	滷麵輪	45	蟹絲蒸蛋	45	
	香拌菜	45	香拌菜	45	香拌菜	45	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	味噌湯	25	味噌湯	25	味噌湯	25	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	690	熱量	690	熱量	620	
合計		1665		1635		1525	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11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	200	豆沙包	200	豆沙包	200	2AB. 5C. 6AB. 7B. L7A. 8AB. 12A. 隔離. 剝碎餐: 鹿港豬肉粥 (380大卡)
	豆漿	150	豆漿	150	豆漿	150	
	熱量	350	熱量	350	熱量	350	
中餐	水餃	360	素水餃	360	水餃	360	⇒減重餐增量40g
	炸雞腿	180	炸素排	180	滷雞腿	160	
	蒸蛋	30	燴豆腐	35	蒸蛋	30	
	白菜滷	40	白菜滷	40	白菜滷	40	
	蔥酥高麗菜	40	蔥酥高麗菜	40	蔥酥高麗菜	40	
	綠豆湯	50	綠豆湯	50	綠豆湯	50	
	熱量	700	熱量	705	熱量	680	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	麻油雞丁	160	麻油素肉	160	麻油雞丁	160	
	日式咖哩	50	日式咖哩	50	日式咖哩	50	
	沙茶空心菜	45	沙茶空心菜	45	沙茶空心菜	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	豆薯雞湯	15	豆薯素肉湯	15	豆薯雞湯	15	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	680	熱量	680	熱量	610	
合計		1730		1735		1640	*碘補充：薑絲海芽 單位：大卡

115年9月12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	紫米地瓜粥	335	紫米地瓜粥	335	紫米地瓜粥	320	治療糖減半
	熱量	335	熱量	335	熱量	320	
中餐	黑芝麻飯	280	黑芝麻飯	280	黑芝麻飯	210	大寮：滷味 凍 豆腐6板+素黑輪1包 ⇒減重餐增量40g
	味噌豬	220	味噌麵腸	220	味噌豬	175	
	薑絲海芽	50	薑絲海芽	50	薑絲海芽	50	
	紅蘿蔔炒蛋	40	紅蘿蔔炒豆皮	40	紅蘿蔔炒蛋	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	魚丸湯	20	魚丸湯	20	魚丸湯	20	
	熱量	650	熱量	650	熱量	535	
晚餐	紅豆飯	280	紅豆飯	280	紅豆飯	210	⇒減重餐增量40g
	雞肉丼	185	素丁丼	185	雞肉丼	185	
	炒四季豆	55	炒四季豆	55	炒四季豆	55	
	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	
	雙菇湯	20	雙菇湯	20	雙菇湯	20	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	715	熱量	715	熱量	645	
合計		1700		1700		1500	*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9月13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	南瓜米粉羹	380	南瓜米粉羹	380	南瓜米粉羹	380	2AB. L7A. 剝碎餐：南瓜粥
	熱量	380	熱量	380	熱量	380	
中餐	五穀飯	280	五穀飯	280	五穀飯	210	⇒減重餐增量40g
	橙醬豬肉片	180	橙醬燒肉	180	橙醬豬肉片	180	
	滷高麗菜封	45	滷高麗菜封	45	滷高麗菜封	45	
	麵輪時蔬	50	麵輪時蔬	50	麵輪時蔬	50	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	南瓜濃湯	15	南瓜濃湯	15	南瓜濃湯	15	
	熱量	610	熱量	610	熱量	540	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	滷棒丁	180	滷素排	180	滷棒丁	180	
	味噌白蘿蔔	45	味噌白蘿蔔	45	味噌白蘿蔔	45	
	枸杞冬瓜	40	枸杞冬瓜	40	枸杞冬瓜	40	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	當歸豆皮湯	20	當歸豆皮湯	20	當歸豆皮湯	20	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	700	熱量	700	熱量	630	
合計		1690		1690		1550	*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。