

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年9月14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	肉骨鹹粥	395	肉骨鹹粥	400	肉骨鹹粥	395	
	熱量	395	熱量	400	熱量	395	
午餐	紫米飯	250	紫米飯	250	紫米飯	250	⇒減重餐增量40g
	脆瓜豬肉	200	脆瓜素肉	200	脆瓜豬肉	200	
	鐵板洋蔥豆腐	60	鐵板豆腐	60	鐵板洋蔥豆腐	60	
	炒大陸妹	45	炒大陸妹	45	炒大陸妹	45	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	蔬菜味噌湯	5	蔬菜味噌湯	5	蔬菜味噌湯	5	
	熱量	605	熱量	605	熱量	605	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	糖醋雞丁	197	糖醋素肉	197	糖醋雞丁	197	
	紅蘿蔔炒蛋	45	紅蘿蔔炒豆皮	45	紅蘿蔔炒蛋	45	
	魚丸冬瓜	40	素丸冬瓜	40	魚丸冬瓜	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	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	697	熱量	697	熱量	697	
合計		1697		1702		1697	*碘補充：薑絲海芽 單位：大卡

115年9月15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	草莓麵包	200	草莓麵包	200	草莓麵包	200	2A/B.5C.6A/B.7B.8A/B. 12A.L7A.隔離.剝碎餐： 紅豆紫米粥(365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
	蜜汁蝦排	200	蜜汁素排	200	蜜汁魚片	140	
	魚板胡瓜	40	魚板燴胡瓜	40	魚板胡瓜	40	
	白蘿蔔麵輪	45	白蘿蔔麵輪	45	白蘿蔔麵輪	45	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	肉骨茶湯	5	肉骨茶湯	5	肉骨茶湯	5	
	熱量	615	熱量	615	熱量	555	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	豉汁棒丁	140	豉汁燉肉	140	豉汁棒丁	140	
	芹香拌豆芽菜	40	芹香拌豆芽菜	40	芹香拌豆芽菜	40	
	韓式豆薯	40	韓式豆薯	40	韓式豆薯	40	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	榨菜肉絲湯	10	榨菜素肉湯	10	榨菜肉絲湯	10	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	645	熱量	645	熱量	645	
合計		1610		1610		1550	*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16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	大滷麵線羹	390	大滷麵線羹	390	大滷麵線羹	390	2A/B. L7A. 隔離. 剝碎餐: 大滷鹹粥(390大卡)
	熱量	390	熱量	390	熱量	390	
午餐	肉燥米粉	360	素肉米粉	360	肉燥米粉	360	⇒減重餐增量40g
	梅粉雞腿	200	梅粉素排	200	梅汁雞丁	160	
	薯餅	60	薯餅	60	椒鹽馬鈴薯	40	
	洋蔥炒豆皮	45	豆薯炒豆皮	45	洋蔥炒豆皮	45	
	蒜炒青花菜	40	薑絲青花菜	40	蒜炒青花菜	40	
	銀耳湯	50	銀耳湯	50	銀耳湯	50	
	熱量	755	熱量	755	熱量	695	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	馬鈴薯燉肉	190	馬鈴薯燉肉	190	馬鈴薯燉肉	190	
	炒四季豆	40	炒四季豆	40	炒四季豆	40	
	蔥酥燴瓜	45	薑絲燴瓜	45	蔥酥燴瓜	45	
	炒時蔬	50	炒時蔬	50	炒時蔬	50	
	豆薯雞湯	10	豆薯素肉湯	10	豆薯雞湯	10	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	705	熱量	705	熱量	705	
合計		1850		1850		1790	*碘補充：薑絲海芽 單位：大卡

115年9月17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	紅豆紫米粥	350	紅豆紫米粥	350	紅豆紫米粥	350	治療糖量減半
	熱量	350	熱量	350	熱量	350	
中餐	五穀飯	280	五穀飯	280	五穀飯	280	⇒減重餐增量40g
	卡邦尼醬燉肉	160	卡邦尼醬燉素	160	卡邦尼醬燉肉	160	
	菜脯炒蛋	38	炒豆皮	40	菜脯炒蛋	38	
	炒大陸妹	44	炒大陸妹	44	炒大陸妹	44	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	紅棗當歸湯	10	紅棗當歸湯	10	紅棗當歸湯	10	
	熱量	577	熱量	579	熱量	577	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	瓜子肉燥	195	瓜子素肉燥	195	瓜子肉燥	195	
	薑絲炒豆薯	35	薑絲炒豆薯	35	薑絲炒豆薯	35	
	玉米蒸蛋	40	玉米燴素肉	40	玉米蒸蛋	40	
	炒時蔬	39	炒時蔬	39	炒時蔬	39	
	味噌湯	10	味噌湯	10	味噌湯	10	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	689	熱量	689	熱量	689	
合計		1616		1618		1616	*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18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	奶黃包	200	芋泥包	200	奶黃包	200	2A/B.5C.6A/B.7B.8A/B. 12A.L7A.隔離.剝碎餐: 鹿港豬肉粥(355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	
中餐	肉絲炒飯	375	素肉炒飯	360	肉絲炒飯	375	⇒減重餐增量40g
	滷雞腿	160	滷素排	160	滷雞腿	160	
	蒸蛋	30	玉米豆腐	40	蒸蛋	30	
	燴冬瓜	45	燴冬瓜	45	燴冬瓜	45	
	蔥酥高麗菜	40	薑絲高麗菜	40	蔥酥高麗菜	40	
	仙草湯	50	仙草湯	50	仙草湯	50	
	熱量	700	熱量	695	熱量	700	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	麻油雞丁	140	麻油素肉	170	麻油雞丁	140	
	薑絲胡瓜	45	薑絲胡瓜	45	薑絲胡瓜	45	
	沙茶空心菜	45	沙茶空心菜	45	沙茶空心菜	45	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	大白菜紅蘿蔔湯	10	大白菜紅蘿蔔湯	10	大白菜紅蘿蔔湯	10	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	655	熱量	685	熱量	655	
合計		1705		1730		1705	單位：大卡

115年9月19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	鮮肉米粉羹	380	素鮮肉米粉羹	380	鮮肉米粉羹	380	2A/B. L7A. 隔離. 剝碎餐: 鮮肉粥(380大卡)
	熱量	380	熱量	380	熱量	380	
中餐	小米飯	280	小米飯	280	小米飯	280	⇒減重餐增量40g
	梅干扣肉	155	梅干扣素肉	155	梅干扣肉	155	
	杏鮑菇咖哩	60	杏鮑菇咖哩	60	杏鮑菇咖哩	60	
	紅蘿蔔炒蛋	60	紅蘿蔔炒豆皮	45	紅蘿蔔炒蛋	60	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	火鍋湯	10	火鍋湯	10	火鍋湯	10	
	熱量	610	熱量	595	熱量	610	
晚餐	紅豆飯	280	紅豆飯	280	紅豆飯	280	⇒減重餐增量40g
	雞肉丼	200	素丁丼	200	雞肉丼	200	
	開陽地瓜葉	35	薑絲地瓜葉	35	開陽地瓜葉	35	
	蒜炒青花菜	53	薑絲青花菜	53	蒜炒青花菜	53	
	炒時蔬	34	炒時蔬	34	炒時蔬	34	
	魚丸冬瓜	15	素丸冬瓜	15	魚丸冬瓜	15	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	707	熱量	707	熱量	707	
合計		1697		1682		1697	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年9月20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	小米紅豆薏仁粥	340	小米紅豆薏仁粥	340	小米紅豆薏仁粥	340	治療糖量減半
	熱量	340	熱量	340	熱量	340	
中餐	地瓜飯	250	地瓜飯	250	地瓜飯	250	⇒減重餐增量40g
	京醬肉絲	160	京醬豆包	160	京醬肉絲	160	
	紅燒豆干	50	紅燒豆干	50	紅燒豆干	50	
	螞蟻上樹	45	螞蟻上樹	45	螞蟻上樹	45	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	南瓜濃湯	15	南瓜濃湯	15	南瓜濃湯	15	
	熱量	565	熱量	565	熱量	565	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	照燒魚排	220	照燒素魚排	220	照燒魚片	160	
	味噌白蘿蔔	61	味噌白蘿蔔	61	味噌白蘿蔔	61	
	蟹絲冬瓜	45	蟹絲冬瓜	45	蟹絲冬瓜	45	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	當歸豆皮湯	5	當歸豆皮湯	5	當歸豆皮湯	5	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	746	熱量	746	熱量	686	
合計		1651		1651		1591	*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。