

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年9月21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	350	肉骨鹹粥	350	肉骨鹹粥	350	
	熱量	350	熱量	350	熱量	350	
午餐	黑芝麻拌飯	280	黑芝麻拌飯	280	黑芝麻拌飯	210	⇒減重餐增量40g
	麻油肉片	185	麻油素片	185	麻油肉片	185	
	蒸蛋	40	滷油豆腐	45	蒸蛋	40	
	肉絲燴時蔬	60	素絲燴時蔬	60	肉絲燴時蔬	60	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	十全補湯	10	十全補湯	10	十全補湯	10	
	熱量	620	熱量	625	熱量	550	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	宮保雞丁	195	宮保雞丁	195	宮保雞丁	195	
	豆芽炒豆包	80	豆芽炒豆包	80	豆芽炒豆包	80	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	炒南瓜	30	炒南瓜	30	炒南瓜	30	
	紅棗當歸湯	5	紅棗當歸湯	5	紅棗當歸湯	5	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	725	熱量	725	熱量	655	
合計		1695		1700		1555	*碘補充：薑絲海芽 單位：大卡

115年9月22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	芝麻包	150	芝麻包	150	芝麻包	150	2A/B.5C.6A/B.7B.8A/B. 12A.L7A.隔離.剝碎餐： 綠薏小米粥(425大卡)
	豆漿	150	豆漿	150	豆漿	150	
	熱量	300	熱量	300	熱量	300	
午餐	地瓜飯	280	地瓜飯	280	地瓜飯	210	⇒減重餐增量40g
	五味醬肉片	185	五味醬素肉片	185	五味醬肉片	185	
	炒小白菜	40	炒小白菜	40	炒小白菜	40	
	關東煮	75	關東煮	75	關東煮	75	
	炒時蔬	50	炒時蔬	50	炒時蔬	50	
	味噌豆腐湯	10	味噌豆腐湯	10	味噌豆腐湯	10	
	熱量	640	熱量	640	熱量	570	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	薑母雞	200	薑母豆包	180	薑母雞	200	
	鮮味豆薯	40	鮮味豆薯	40	鮮味豆薯	40	
	洋蔥咖哩	45	南瓜咖哩	45	洋蔥咖哩	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	藥膳冬瓜湯	5	藥膳冬瓜湯	5	藥膳冬瓜湯	5	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	700	熱量	680	熱量	630	
合計		1640		1620		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23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	鮮味肉粥	370	鮮味肉粥	370	2A/B. L7A. 隔離. 剝碎餐: 大滷鹹粥(390大卡)
	熱量	370	熱量	370	熱量	370	
午餐	黑胡椒培根鐵板麵	360	黑胡椒培根鐵板麵	360	黑胡椒培根鐵板麵	360	⇒減重餐增量40g
	香雞排	215	炸素排	210	糖醋肉片	185	
	椒鹽薯條	60	椒鹽薯條	60	海苔馬鈴薯	35	
	沙茶青花椰	45	沙茶青花椰	45	沙茶青花椰	45	
	蝦皮蒜香高麗菜	45	炒高麗菜	45	蝦皮蒜香高麗菜	45	
	冬瓜檸檬愛玉	50	冬瓜檸檬愛玉	50	冬瓜檸檬愛玉	50	
	熱量	775	熱量	770	熱量	720	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	家常肉燥	175	家常素肉	175	家常肉燥	175	
	香椿豆干	60	香椿豆干	60	香椿豆干	60	
	鮮菇燴菜	45	鮮菇燴菜	45	鮮菇燴菜	45	
	炒時蔬	50	炒時蔬	50	炒時蔬	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	715	熱量	715	熱量	645	
合計		1860		1855		1735	*碘補充：薑絲海芽 單位：大卡

115年9月24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	375	宜蘭肉羹米粉	375	宜蘭肉羹米粉	375	2A/B. L7A. 隔離. 剝碎餐: 宜蘭肉羹粥(375大卡)
	熱量	375	熱量	375	熱量	375	
中餐	五穀飯	280	五穀飯	280	五穀飯	210	⇒減重餐增量40g
	梅干扣肉	185	梅干豆腐	175	梅干扣肉	185	
	鐵板豆芽	40	鐵板豆芽	40	鐵板豆芽	40	
	螞蟻上樹	60	螞蟻上樹	60	螞蟻上樹	60	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	藥膳雞湯	15	藥膳雞湯	15	藥膳雞湯	15	
	熱量	625	熱量	615	熱量	555	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	三杯雞	180	三杯麵腸	175	三杯雞	180	
	豆薯炒蛋	70	豆薯炒豆皮	70	豆薯炒蛋	70	
	炒青江菜	40	炒青江菜	40	炒青江菜	40	
	炒時蔬	50	炒時蔬	50	炒時蔬	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	715	熱量	710	熱量	645	
合計		1715		1700		1575	*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25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	藍莓餐包	150	藍莓餐包	150	藍莓餐包	150	2A/B.5C.6A/B.7B.8A/B. 12A.L7A.隔離.剝碎餐: 小綠仁粥(400大卡)
	黑糖豆漿	150	黑糖豆漿	150	黑糖豆漿	150	
	熱量	300	熱量	300	熱量	300	
中餐	蕃茄蛋炒飯	320	蕃茄炒飯	320	蕃茄蛋炒飯	320	⇒減重餐增量40g
	炸雞腿	200	炸素排	200	滷雞腿	160	
	麥克雞塊	60	麥克雞塊	60	海苔馬鈴薯	35	
	炒空心菜	45	炒空心菜	45	炒空心菜	45	
	炒高麗菜	45	炒高麗菜	45	炒高麗菜	45	
	餛飩湯	25	素餛飩湯	25	餛飩湯	25	
	熱量	695	熱量	695	熱量	630	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	瓜子肉燥	195	瓜子素肉燥	195	瓜子肉燥	195	
	蒸蛋	75	玉米布丁酥	55	蒸蛋	75	
	日式咖哩	65	日式咖哩	65	日式咖哩	65	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	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	755	熱量	735	熱量	685	
合計		1750		1730		1615	單位：大卡

115年9月26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	350	
	熱量	350	熱量	350	熱量	350	
中餐	地瓜飯	280	地瓜飯	280	地瓜飯	210	⇒減重餐增量40g
	咖哩豬肉	190	咖哩素肉	190	咖哩豬肉	190	
	筍絲炒肉絲	45	筍絲炒肉絲	45	筍絲炒肉絲	45	
	日式燉菜	45	日式燉菜	45	日式燉菜	45	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	榨菜豆腐湯	20	榨菜豆腐湯	20	榨菜豆腐湯	20	
	熱量	625	熱量	625	熱量	555	
晚餐	五穀飯	280	五穀飯	280	五穀飯	210	⇒減重餐增量40g
	滷雞翅	175	滷素肉	150	滷雞翅	175	
	香椿豆薯	55	香椿豆薯	55	香椿豆薯	55	
	韭菜豆芽	40	炒豆芽	40	韭菜豆芽	40	
	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	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	690	熱量	665	熱量	620	
合計		1665		1640		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27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	羅宋粥	355	羅宋粥	355	羅宋粥	355	
	熱量	355	熱量	355	熱量	355	
中餐	紅豆飯	280	紅豆飯	280	紅豆飯	210	⇒減重餐增量40g
	照燒肉片	160	照燒素肉片	160	照燒肉片	160	
	炒乃龍白	40	炒乃龍白	40	炒乃龍白	40	
	味噌白玉	85	味噌白玉	85	味噌白玉	85	
	炒時蔬	35	炒時蔬	35	炒時蔬	35	
	蔬菜濃湯	15	蔬菜濃湯	15	蔬菜濃湯	15	
	熱量	615	熱量	615	熱量	545	
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	
	醬燒豆干	60	醬燒豆干	60	醬燒豆干	60	
	肉絲燴菜	50	肉絲燴菜	50	肉絲燴菜	50	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	豆薯雞湯	20	豆薯雞湯	20	豆薯雞湯	20	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	695	熱量	685	熱量	625	
合計		1665		1655		1525	*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。