

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年9月28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	筍香麵線糊	400	筍香麵線糊	400	筍香麵線糊	400	2AB.L7A.剝碎：鹿港豬肉粥
	熱量	400	熱量	400	熱量	400	
午餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	醬燒豬肉	200	醬燒素肉	200	醬燒豬肉	200	
	麥克雞塊	65	素雞塊	60	奶油馬鈴薯	35	
	洋蔥炒蛋	70	豆芽炒豆皮	50	洋蔥炒蛋	70	
	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	665	熱量	640	熱量	565	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	橙醬雞丁	150	橙醬素雞	150	橙醬雞丁	150	
	南瓜紅蘿蔔炒蛋	40	南瓜紅蘿蔔	40	南瓜炒豆皮	40	
	培根空心菜	40	培根空心菜	40	培根空心菜	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	冬菜雞湯	5	冬菜豆皮湯	5	冬菜雞湯	5	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	645	熱量	645	熱量	575	*碘補充：薑絲海芽
合計		1710		1685		1540	單位：大卡

115年9月29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	奶黃包	150	蘿蔔絲包	150	奶黃包	150	2AB.5C.6AB.7B.8AB.9A.11AB.L7A.12A隔離.剝碎：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	300	熱量	300	熱量	300	
午餐	芝麻拌飯	280	芝麻拌飯	280	芝麻拌飯	210	⇒減重餐增量40g
	香菇肉燥	170	香菇素肉	160	香菇肉燥	170	
	芹香拌菜	40	芹香拌菜	40	芹香拌菜	40	
	枸杞油菜	45	枸杞油菜	45	枸杞油菜	45	
	香椿燴菜	45	香椿燴菜	45	香椿燴菜	45	
	肉骨茶湯	30	肉骨茶湯	30	肉骨茶湯	30	
	熱量	610	熱量	600	熱量	540	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	豉汁棒丁	185	豉汁棒丁	185	豉汁棒丁	185	
	茄汁豆干	75	茄汁豆干	75	茄汁豆干	75	
	洋蔥炒黑輪	50	洋蔥炒黑輪	50	洋蔥炒黑輪	50	
	金針時蔬	45	金針時蔬	45	金針時蔬	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	735	熱量	735	熱量	665	*碘補充：薑絲海芽
合計		1645		1635		1505	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

餐次	普通菜單	熱量	素食菜單	熱量	治療菜單	熱量	備註
早餐	家常鹹粥	375	家常鹹粥	375	家常鹹粥	375	
	熱量	375	熱量	375	熱量	375	
午餐	南瓜米粉	375	南瓜米粉	375	南瓜米粉	375	⇒減重餐增量40g
	椒鹽雞腿	200	炸素排	200	滷雞翅	160	
	起司粉波浪薯條	45	椒鹽波浪薯條	40	起司粉波浪薯條	45	
	金針菇燒	40	金針菇燒冬瓜	40	金針菇燒	40	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	仙草湯	10	仙草湯	10	仙草湯	10	
	熱量	715	熱量	710	熱量	675	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	橙汁雞排	200	橙汁素排	190	橙汁肉片	160	
	蔥酥燴瓜	45	蔥酥燴瓜	45	蔥酥燴瓜	45	
	肉末醬燴菜	50	素肉末醬燴菜	50	肉末醬燴菜	50	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	羅宋湯	5	羅宋湯	5	羅宋湯	5	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	715	熱量	705	熱量	605	
合計		1805		1790		1655	單位：大卡

餐次	普通菜單	熱量	素食菜單	熱量	治療菜單	熱量	備註
早餐	香菇鹹粥	300	香菇鹹粥	300	香菇鹹粥	300	
	熱量	300	熱量	300	熱量	300	
中餐	芝麻白飯	280	芝麻白飯	280	芝麻白飯	210	⇒減重餐增量40g
	橙汁雞丁	180	橙汁素雞	180	橙汁雞丁	180	
	紅蘿蔔燴豆腐	60	紅蘿蔔燴豆腐	60	紅蘿蔔燴豆腐	60	
	木須小白菜	45	木須小白菜	45	木須小白菜	45	
	咖哩豆芽	45	咖哩豆芽	45	咖哩豆芽	45	
	蘿蔔玉米湯	10	蘿蔔玉米湯	10	蘿蔔玉米湯	10	
	熱量	620	熱量	620	熱量	550	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	黑胡椒雞翅	230	黑胡椒雞翅	230	黑胡椒雞翅	230	
	雙色炒蛋	45	雙色炒豆皮	45	雙色炒蛋	45	
	蟹絲蒸南瓜	50	蟹絲蒸南瓜	50	蟹絲蒸南瓜	50	
	炒乃龍白	40	炒乃龍白	40	炒乃龍白	40	
	牛蒡肉絲湯	20	牛蒡肉絲湯	20	牛蒡肉絲湯	20	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	755	熱量	755	熱量	685	
合計		1675		1675		1535	單位：大卡

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.11AB.L7A.12A隔離.剁碎:八寶粥-(360大卡)
	芝麻豆漿	150	芝麻豆漿	150	芝麻豆漿	150	
	熱量	300	熱量	300	熱量	300	
中餐	茄汁義大利麵	360	茄汁義大利麵	360	茄汁義大利麵	290	⇒減重餐增量40g
	滷雞腿	160	滷素排	150	滷雞腿	160	
	蒸蛋	30	玉米豆干	35	蒸蛋	30	
	炒高麗菜	55	炒高麗菜	55	炒高麗菜	55	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	仙草湯	50	仙草湯	50	仙草湯	50	
	熱量	695	熱量	690	熱量	625	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	宮保雞丁	180	宮保素雞	180	宮保雞丁	180	
	芋丸	60	芋丸	60	芋丸	60	
	木須冬粉	40	木須冬粉	40	木須冬粉	40	
	金針空心菜	40	金針空心菜	40	金針空心菜	40	
	青菜蛋花湯	25	青菜豆皮湯	25	青菜蛋花湯	25	
	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		1710		1705		1570	*碘補充：薑絲海芽 單位：大卡

餐次	普通菜單	熱量	素食菜單	熱量	治療菜單	熱量	備註
早餐	芝麻紅豆芋頭粥	340	芝麻紅豆芋頭粥	340	芝麻紅豆芋頭粥	340	治療糖量減半
	熱量	340	熱量	340	熱量	310	
中餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	泰式花枝排	200	泰式豆包	200	泰式魚片	180	
	胡瓜炒肉絲	40	胡瓜炒素肉	40	胡瓜炒肉絲	40	
	滷紅白蘿蔔	50	滷紅白蘿蔔	50	滷紅白蘿蔔	50	
	小白菜炒木耳	40	小白菜炒木耳	40	小白菜炒木耳	40	
	酸菜肉絲湯	25	酸菜肉絲湯	25	酸菜肉絲湯	25	
	熱量	635	熱量	635	熱量	545	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	瓜子肉燥	185	瓜子素肉燥	180	瓜子肉燥	185	
	三色丁炒蛋	45	三色丁炒豆皮	45	三色丁炒蛋	45	
	沙茶油菜	60	沙茶油菜	60	沙茶油菜	60	
	枸杞冬瓜	60	枸杞冬瓜	60	枸杞冬瓜	60	
	洋蔥雞湯	15	洋蔥雞湯	15	洋蔥雞湯	15	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	735	熱量	730	熱量	665	
合計		1710		1705		1520	*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10月4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	屏東飯湯	350	屏東飯湯	350	屏東飯湯	350	
	熱量	350	熱量	350	熱量	350	
中餐	芝麻白飯	280	芝麻白飯	280	芝麻白飯	210	⇒減重餐增量40g
	蜜汁蝦排	200	蜜汁素排	200	蜜汁魚片	140	
	螞蟻上樹	100	螞蟻上樹	100	螞蟻上樹	100	
	魚丸胡瓜	45	素丸胡瓜	45	魚丸胡瓜	45	
	柴魚高麗菜	55	柴魚高麗菜	55	柴魚高麗菜	55	
	味噌豆腐湯	10	味噌豆腐湯	10	味噌豆腐湯	10	
	熱量	690	熱量	690	熱量	560	
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	
	洋蔥炒黑輪	50	洋蔥炒黑輪	50	洋蔥炒黑輪	50	
	菜脯炒蛋	80	菜脯炒豆皮	80	菜脯炒蛋	80	
	鮮菇青江菜	40	鮮菇青江菜	40	鮮菇青江菜	40	
	豆薯湯	10	豆薯湯	10	豆薯湯	10	
	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		1750		1750		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。