

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年10月5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	麻油菇菇雞肉粥	320	麻油菇菇雞肉粥	330	麻油菇菇雞肉粥	320	
	熱量	320	熱量	330	熱量	320	
午餐	糙米飯	280	糙米飯	280	糙米飯	210	⇒減重餐增量40g
	紅燒魚排	140	紅燒素魚排	140	紅燒魚排	140	
	滷豆干	70	滷豆干	70	滷豆干	70	
	開陽蒲瓜	50	木耳蒲瓜	50	開陽蒲瓜	50	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	竹筍肉絲湯	25	竹筍素肉湯	25	竹筍肉絲湯	25	
	熱量	605	熱量	605	熱量	535	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	咖哩雞丁	230	咖哩素雞丁	230	咖哩雞丁	230	
	蒸蛋	30	塔香豆皮	40	蒸蛋	30	
	燴冬瓜	45	燴冬瓜	45	燴冬瓜	45	
	炒時蔬	50	炒時蔬	50	炒時蔬	50	
	玉米蘿蔔湯	10	玉米蘿蔔湯	10	玉米蘿蔔湯	10	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	735	熱量	745	熱量	665	*碘補充：薑絲海芽
合計		1660		1680		1520	單位：大卡

115年10月6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	2AB.5C.6AB.7B.8AB.9A B.11B.12A.L7A.剝:高麗 菜粥-(360 kcal)
	黑糖豆漿	150	黑糖豆漿	150	黑糖豆漿	150	
	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
	香料滷雞	160	香料滷素雞	160	香料滷雞	160	
	韭菜豆芽	45	木耳豆芽	45	韭菜豆芽	45	
	紅蘿蔔炒豆皮	50	紅蘿蔔炒豆皮	50	紅蘿蔔炒豆皮	50	
	炒時蔬	50	炒時蔬	50	炒時蔬	50	
	胡瓜雞湯	20	胡瓜素肉湯	20	胡瓜雞湯	20	
	熱量	605	熱量	605	熱量	535	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	梅汁燒肉	230	梅汁燒素肉	230	梅汁燒肉	230	
	枸杞南瓜	40	枸杞南瓜	40	枸杞南瓜	40	
	螞蟻上樹	45	螞蟻上樹	45	螞蟻上樹	45	
	炒時蔬	50	炒時蔬	50	炒時蔬	50	
	牛蒡湯	10	牛蒡湯	10	牛蒡湯	10	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	745	熱量	745	熱量	675	*碘補充：薑絲海芽
合計		1700		1700		1560	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年10月7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	芝麻紅豆紫米粥	360	芝麻紅豆紫米粥	360	芝麻紅豆紫米粥	330	治療糖量減半(8g)
	熱量	360	熱量	360	熱量	330	
午餐	水餃	375	素水餃	375	水餃	375	⇒減重餐增量40g
	椒鹽雞腿	200	黑胡椒素排	210	滷雞腿	160	
	番茄炒蛋	45	番茄豆腐	45	番茄炒蛋	45	
	豆干青椒	60	豆干青椒	60	豆干青椒	60	
	炒時蔬	50	炒時蔬	50	炒時蔬	50	
	黑糖綠豆湯	50	黑糖綠豆湯	50	黑糖綠豆湯	50	
	熱量	780	熱量	790	熱量	740	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	糖醋雞丁	210	糖醋素雞丁	210	糖醋雞丁	210	
	紅K炒蛋	45	紅K炒豆皮	45	紅K炒蛋	45	
	五味醬蘿蔔	45	五味醬蘿蔔	45	五味醬蘿蔔	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	雙菇湯	5	雙菇湯	5	雙菇湯	5	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	715	熱量	715	熱量	645	
合計		1855		1865		1715	單位：大卡

115年10月8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	紅豆薏仁甜粥	340	紅豆薏仁甜粥	340	紅豆薏仁甜粥	310	
	熱量	340	熱量	340	熱量	310	
中餐	地瓜飯	280	地瓜飯	280	地瓜飯	210	⇒減重餐增量40g
	鳳梨雞丁	230	鳳梨素雞丁	230	鳳梨雞丁	230	
	麻婆豆腐	55	麻婆豆腐	55	麻婆豆腐	55	
	韓式豆芽	45	韓式豆芽	45	韓式豆芽	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	味噌湯	10	味噌湯	10	味噌湯	10	
	熱量	660	熱量	660	熱量	590	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	黑胡椒肉片	230	黑胡椒素肉片	230	黑胡椒肉片	230	
	玉米蒸蛋	30	塔香玉米豆皮	40	玉米蒸蛋	30	
	燴冬瓜	45	燴冬瓜	45	燴冬瓜	45	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	胡瓜雞湯	20	胡瓜素雞湯	20	胡瓜雞湯	20	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	740	熱量	750	熱量	670	
合計		1740		1750		1570	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10月9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	芋泥包	150	芋泥包	150	芋泥包	150	2AB.5C.6AB.7B.8AB.9A B.11B.12A.L7A.隔離/剝: 南瓜粥-(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	炒冬粉	300	炒冬粉	300	炒冬粉	250	⇒減重餐增量40g
	炸雞翅	200	香酥素排	200	滷雞翅	160	
	滷味	55	滷味	55	滷味	55	
	咖哩花椰	50	咖哩花椰	50	咖哩花椰	50	
	柴魚高麗菜	45	薑絲高麗菜	45	柴魚高麗菜	45	
	四神湯	25	四神湯	25	四神湯	25	
	熱量	675	熱量	675	熱量	585	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	蒜味香菇雞	230	薑燒香菇素排	230	蒜味香菇雞	230	
	蒸蛋	30	塔香豆皮	40	蒸蛋	30	
	魚板胡瓜	45	魚板胡瓜	45	魚板胡瓜	45	
	炒乃龍白	40	炒乃龍白	40	炒乃龍白	40	
	牛蒡肉絲湯	20	牛蒡素肉湯	20	牛蒡肉絲湯	20	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	735	熱量	745	熱量	665	
合計		1710		1720		1550	*碘補充：薑絲海芽 單位：大卡

115年10月10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	玉米燕麥粥	300	玉米燕麥粥	300	玉米燕麥粥	300	
	熱量	300	熱量	300	熱量	300	
中餐	糙米飯	280	糙米飯	280	糙米飯	210	⇒減重餐增量40g
	橙汁魚排	200	橙汁素魚排	200	橙汁魚片	140	
	日式咖哩	55	日式咖哩	55	日式咖哩	55	
	開陽冬瓜	55	薑絲冬瓜	55	開陽冬瓜	55	
	蠔油空心菜	40	蠔油空心菜	40	蠔油空心菜	40	
	竹筍肉絲湯	25	竹筍素肉湯	25	竹筍肉絲湯	25	
	熱量	655	熱量	655	熱量	525	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	瓜子肉燥	150	瓜子素肉燥	150	瓜子肉燥	150	
	螞蟻上樹	80	螞蟻上樹	80	螞蟻上樹	80	
	翡翠南瓜	45	翡翠南瓜	45	翡翠南瓜	45	
	蕃茄小白菜	40	蕃茄小白菜	40	蕃茄小白菜	40	
	冬瓜湯	10	冬瓜湯	10	冬瓜湯	10	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	695	熱量	695	熱量	625	
合計		1650		1650		1450	*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11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	綠豆薏仁甜粥	400	綠豆薏仁甜粥	400	綠豆薏仁甜粥	370	
	熱量	400	熱量	400	熱量	370	
中餐	胚芽飯	280	胚芽飯	280	胚芽飯	210	⇒減重餐增量40g
	炸花枝排	200	炸素排	200	紅燒魚片	120	
	白K滷麵輪	60	白K滷麵輪	60	白K滷麵輪	60	
	洋蔥炒黑輪	50	豆芽炒黑輪	50	洋蔥炒黑輪	50	
	蔥酥地瓜葉	45	蔥酥地瓜葉	45	蔥酥地瓜葉	45	
	味噌魚丸湯	15	味噌香菇丸湯	15	味噌魚丸湯	15	
	熱量	650	熱量	650	熱量	500	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	糖醋雞丁	200	糖醋素肉	200	糖醋雞丁	200	
	菜脯炒蛋	45	菜脯炒豆皮	45	菜脯炒蛋	45	
	香菇胡瓜	45	香菇胡瓜	45	香菇胡瓜	45	
	炒青江菜	40	炒青江菜	40	炒青江菜	40	
	豆薯湯	20	豆薯湯	20	豆薯湯	20	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	720	熱量	720	熱量	650	
合計		1770		1770		1520	*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。