

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年10月12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	古早味芋頭粥	320	古早味芋頭粥	330	古早味芋頭粥	320	
	熱量	320	熱量	330	熱量	320	
午餐	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	230	鳳梨雞丁	230	
	麻婆豆腐	55	麻婆豆腐	55	麻婆豆腐	55	
	紅蘿蔔炒高麗菜	45	紅蘿蔔炒高麗菜	45	紅蘿蔔炒高麗菜	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
	打拋豬肉	160	打拋素肉	160	打拋豬肉	160	
	豆薯炒蛋	50	豆薯豆皮	50	豆薯炒蛋	50	
	蒜蓉南瓜	40	薑絲南瓜	40	蒜蓉南瓜	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	青菜豆皮湯	25	青菜豆皮湯	25	青菜豆皮湯	25	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	685	熱量	685	熱量	615	
合計		1665		1675		1525	單位：大卡

115年10月13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.8AB.9A B.11B.12A.L7A.剝:高麗 菜粥-(360 kcal)
	豆漿	150	豆漿	150	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	210	⇒減重餐增量40g
	紅燒南瓜雞丁	230	紅燒南瓜素雞	230	紅燒南瓜雞丁	230	
	螞蟻上樹	45	螞蟻上樹	45	螞蟻上樹	45	
	玉米胡瓜	65	玉米胡瓜	65	玉米胡瓜	65	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	蘿蔔肉絲湯	20	蘿蔔素肉湯	20	蘿蔔肉絲湯	20	
	熱量	680	熱量	680	熱量	610	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	滷雞翅	150	滷素肉	150	滷雞翅	150	
	沙茶雙色蘿蔔	60	沙茶雙色蘿蔔	60	沙茶雙色蘿蔔	60	
	木耳炒豆芽	40	木耳炒豆芽	40	木耳炒豆芽	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	高麗菜湯	10	高麗菜湯	10	高麗菜湯	10	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	670	熱量	670	熱量	600	
合計		1700		1700		1560	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	紅豆薏仁甜粥	340	紅豆薏仁甜粥	340	紅豆薏仁甜粥	310	治療糖量減半(8g)
	熱量	340	熱量	340	熱量	310	
午餐	沙茶肉絲炒麵	350	沙茶素肉炒麵	350	沙茶肉絲炒麵	350	⇒減重餐增量40g
	糖醋咕咾肉	200	糖醋素排	200	糖醋肉丁	160	
	玉米炒香菇	50	玉米炒香菇	50	玉米炒香菇	50	
	客家小炒	45	客家小炒	45	客家小炒	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	薏仁紅豆湯	55	薏仁紅豆湯	55	薏仁紅豆湯	55	
	熱量	740	熱量	740	熱量	700	
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	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	胡瓜素肉湯	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		1820		1830		1680	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	香菇麵線羹	300	香菇麵線羹	300	香菇麵線羹	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
	茄汁雞丁	180	茄汁素排	180	茄汁雞丁	180	
	翡翠燴豆腐	60	翡翠燴豆腐	60	翡翠燴豆腐	60	
	蝦皮胡瓜	40	香菇胡瓜	40	蝦皮胡瓜	40	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	蘿蔔玉米湯	10	蘿蔔玉米湯	10	蘿蔔玉米湯	10	
	熱量	615	熱量	615	熱量	545	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	黑胡椒雞翅	230	黑胡椒素雞	230	黑胡椒雞翅	230	
	紅K炒蛋	45	紅K炒豆皮	45	紅K炒蛋	45	
	魚板油菜	40	魚板油菜	40	魚板油菜	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	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	745	熱量	745	熱量	675	
合計		1660		1660		1520	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	肉包	150	肉包	150	2AB.5C.6AB.7B.8AB.9A B.11B.12A.L7A.隔離/剝: 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	肉絲炒飯	450	素肉炒飯	450	肉絲炒飯	450	⇒減重餐增量40g
	蜜汁蝦排	200	蜜汁素排	200	蜜汁魚片	140	
	蒸蛋	30	燴豆腐	45	蒸蛋	30	
	蝦皮高麗菜	45	魚板高麗菜	45	蝦皮高麗菜	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	紅豆湯	50	紅豆湯	50	紅豆湯	50	
	熱量	815	熱量	830	熱量	755	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	宮保雞丁	180	宮保素排	180	宮保雞丁	180	
	枸杞南瓜	60	枸杞南瓜	60	枸杞南瓜	60	
	炒三絲	45	炒三絲	45	炒三絲	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	火鍋湯	25	火鍋湯	25	火鍋湯	25	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	720	熱量	720	熱量	650	
合計		1835		1850		1705	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	芝麻紅豆粥 芋頭粥	340	芝麻紅豆粥 芋頭粥	310	
	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	155	
	五香干丁	50	五香干丁	50	五香干丁	50	
	日式咖哩	50	日式咖哩	50	日式咖哩	50	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	大黃瓜湯	25	大黃瓜湯	25	大黃瓜湯	25	
	熱量	645	熱量	645	熱量	530	
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	150	瓜子肉燥	150	
	三色豆炒蛋	45	三色豆炒蛋	45	三色豆炒蛋	45	
	枸杞冬瓜	40	枸杞冬瓜	40	枸杞冬瓜	40	
	炒時蔬	50	炒時蔬	50	炒時蔬	50	
	香菇雞湯	15	香菇素肉湯	15	香菇雞湯	15	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	670	熱量	670	熱量	600	
合計		1655		1655		1440	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	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
	五香雞翅	210	五香素雞	200	五香雞翅	210	
	三色馬鈴薯	60	三色馬鈴薯	60	三色馬鈴薯	60	
	魚丸胡瓜	45	素丸胡瓜	45	魚丸胡瓜	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	味噌豆腐湯	10	味噌豆腐湯	10	味噌豆腐湯	10	
	熱量	645	熱量	635	熱量	575	
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	
	白k炒黑輪	50	白k炒素豆皮	50	白k炒黑輪	50	
	菜脯炒蛋	45	菜脯素肉	40	菜脯炒蛋	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	豆薯湯	10	豆薯湯	10	豆薯湯	10	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	675	熱量	670	熱量	605	*碘補充：薑絲海芽
合計		1670		1655		1530	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。