

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年10月26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	320	古早味芋頭粥	320	
	熱量	320	熱量	320	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	
	蝦皮冬瓜	45	薑絲冬瓜	45	蝦皮冬瓜	45	
	炒油菜	40	炒油菜	40	炒油菜	40	
	菜頭黑輪湯	20	菜頭黑輪湯	20	菜頭黑輪湯	20	
	熱量	670	熱量	670	熱量	600	
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	
	紅K炒蛋	50	紅K炒豆皮	50	紅K炒蛋	50	
	味噌高麗菜	45	味噌高麗菜	45	味噌高麗菜	45	
	金針空心菜	40	金針空心菜	40	金針空心菜	40	
	雙菇湯	15	雙菇湯	15	雙菇湯	15	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	680	熱量	680	熱量	610	
合計		1670		1670		1530	單位：大卡

115年10月27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.8A B.9AB.11B.12A.L7 A.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
	炸花枝排	200	炸素排	200	紅燒魚片	160	
	翡翠南瓜	50	翡翠南瓜	50	翡翠南瓜	50	
	蒜香青江菜	50	蒜香青江菜	50	蒜香青江菜	50	
	蠔油地瓜葉	40	蠔油地瓜葉	40	蠔油地瓜葉	40	
	蘿蔔肉絲湯	20	蘿蔔素肉湯	20	蘿蔔肉絲湯	20	
	熱量	640	熱量	640	熱量	530	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	滷雞丁	160	滷豆包絲	160	滷雞丁	160	
	玉米豆薯	35	玉米豆薯	35	玉米豆薯	35	
	木耳炒豆芽	40	木耳炒豆芽	40	木耳炒豆芽	40	
	薑絲小白菜	40	薑絲小白菜	40	薑絲小白菜	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	655	熱量	655	熱量	585	

合計	1645		1645		1465	單位：大卡
----	------	--	------	--	------	-------

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年10月28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	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	黑胡椒培根鐵板麵	400	黑胡椒培根鐵板麵	400	黑胡椒培根鐵板麵	330	⇒減重餐增量40g
	香雞排	200	椒鹽素排	200	糖醋肉片	160	
	番茄炒蛋	45	番茄豆腐	45	番茄炒蛋	45	
	沙茶油菜	50	沙茶油菜	50	沙茶油菜	50	
	蝦皮高麗菜	40	豆皮高麗菜	40	蝦皮高麗菜	40	
	冬瓜檸檬愛玉	50	冬瓜檸檬愛玉	50	冬瓜檸檬愛玉	50	
	熱量	785	熱量	785	熱量	675	
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	40	玉米豆皮	40	玉米蒸蛋	40	
	蒜蓉茄子	45	塔香茄子	45	蒜蓉茄子	45	
	蟹絲空心菜	45	蟹絲空心菜	45	蟹絲空心菜	45	
	黃瓜雞湯	20	黃瓜素肉湯	20	黃瓜雞湯	20	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	785	熱量	750	熱量	680	
合計		1910		1875		1665	單位：大卡

115年10月29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	枸杞油菜 南瓜粥	300	枸杞油菜 南瓜粥	300	枸杞油菜 南瓜粥	300	
	熱量	300	熱量	300	熱量	300	
中餐	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	
	山藥捲	60	山藥捲	60	山藥捲	60	
	韭菜豆芽	60	木耳豆芽	60	韭菜豆芽	60	
	炒油菜	40	炒油菜	40	炒油菜	40	
	牛蒡肉絲湯	20	牛蒡素肉湯	20	牛蒡肉絲湯	20	
	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
	京醬肉絲	160	京醬素肉	160	京醬肉絲	160	
	菜脯炒蛋	45	菜脯炒素肉	45	菜脯炒蛋	45	
	魚板冬瓜	45	魚板冬瓜	45	魚板冬瓜	45	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	青菜蛋花湯	20	青菜豆皮湯	20	青菜蛋花湯	20	
	水果	90	水果	90	水果	90	

	熱量	685	熱量	685	熱量	615	「興補允・量絲海」
合計		1625		1625		1485	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年10月30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	150	蘿蔔絲包	150	奶黃包	150	2AB.5C.6AB.7B.8A B.9AB.11B.12A.L7 A.隔離/剝:高麗菜 粥-(360大卡)
	豆漿	150	豆漿	150	豆漿	150	
	熱量	300	熱量	300	熱量	300	
中餐	麻醬麵	450	麻醬麵	450	麻醬麵	380	⇒減重餐增量40g
	蒲燒魚排	200	蒲燒素排	200	蒲燒魚片	160	
	蒸蛋	30	燴豆腐	30	蒸蛋	30	
	白菜滷	45	白菜滷	45	白菜滷	45	
	炒小白菜	40	炒小白菜	40	炒小白菜	40	
	蕃茄蛋花湯	25	蕃茄豆皮湯	25	蕃茄蛋花湯	25	
	熱量	790	熱量	790	熱量	680	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	彩椒肉丁	160	彩椒豆包	160	彩椒肉丁	160	
	照燒白玉	45	照燒白玉	45	照燒白玉	45	
	螞蟻上樹	45	螞蟻上樹	45	螞蟻上樹	45	
	炒高麗菜	50	炒高麗菜	50	炒高麗菜	50	
	冬瓜湯	10	冬瓜湯	10	冬瓜湯	10	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	680	熱量	680	熱量	610	
合計		1770		1770		1590	「興補允・量絲海」 單位：大卡

115年10月31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	綠豆薏仁甜粥	350	綠豆薏仁甜粥	350	綠豆薏仁甜粥	320	治療糖量減半(8g)
	熱量	350	熱量	350	熱量	320	
中餐	五穀飯	280	五穀飯	280	五穀飯	210	⇒減重餐增量40g
	炸蝦排	200	炸素排	200	薑絲魚片	200	
	蕃茄豆腐	35	蕃茄豆腐	35	蕃茄豆腐	35	
	燴三絲	50	燴三絲	50	燴三絲	50	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	餛飩湯	25	餛飩湯	25	餛飩湯	25	
	熱量	630	熱量	630	熱量	560	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	梅汁滷肉	230	梅汁素肉	230	梅汁滷肉	230	
	三色炒蛋	50	三色炒豆皮	50	三色炒蛋	50	
	鮮菇高麗菜	40	鮮菇高麗菜	40	鮮菇高麗菜	40	
	炒青江菜	40	炒青江菜	40	炒青江菜	40	
	洋蔥蕃茄湯	10	洋蔥蕃茄湯	10	洋蔥蕃茄湯	10	

	水果	90	水果	90	水果	90	* 供應允・量跡海 註
	熱量	740	熱量	740	熱量	670	
合計		1720		1720		1550	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年11月1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	大滷鹹粥	380	大滷鹹粥	380	大滷鹹粥	380	
	熱量	380	熱量	380	熱量	380	
中餐	紅豆飯	280	紅豆飯	280	紅豆飯	210	⇒減重餐增量40g
	照燒花枝排	200	照燒豆包	200	照燒魚片	160	
	燴冬瓜	45	燴冬瓜	45	燴冬瓜	45	
	糖醋麵腸豆薯	60	糖醋麵腸豆薯	60	糖醋麵腸豆薯	60	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	雙菇湯	10	雙菇湯	10	雙菇湯	10	
	熱量	635	熱量	635	熱量	525	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	黑胡椒雞丁	230	黑胡椒素雞丁	230	黑胡椒雞丁	230	
	南瓜炒蛋	45	南瓜炒豆皮	45	南瓜炒蛋	45	
	螞蟻上樹	45	螞蟻上樹	45	螞蟻上樹	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	當歸雞湯	25	當歸素肉湯	25	當歸雞湯	25	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	755	熱量	755	熱量	685	
合計		1770		1770		1590	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。