

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年11月2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	紅豆薏仁	340	紅豆薏仁	340	紅豆薏仁	310	治療:糖減半
	甜粥		甜粥		甜粥		
	熱量	340	熱量	340	熱量	310	
午餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	瓜子肉燥	160	瓜子素肉燥	160	瓜子肉燥	160	
	蔥燒豆腐	40	薑燒豆腐	40	蔥燒豆腐	40	
	枸杞燴瓜	45	枸杞燴瓜	45	枸杞燴瓜	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	豆薯蛋花湯	25	豆薯素丸湯	25	豆薯蛋花湯	25	
	熱量	590	熱量	590	熱量	520	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	五香雞丁	230	五香雞丁	230	五香雞丁	230	
	紅蘿蔔炒蛋	45	紅蘿蔔炒豆皮	45	紅蘿蔔炒蛋	45	
	蝦皮大白菜	45	薑絲大白菜	45	蝦皮大白菜	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	餛飩湯	30	餛飩湯	30	餛飩湯	30	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	760	熱量	760	熱量	690	*碘補充：薑絲海芽
合計		1690		1690		1520	單位：大卡

115年11月3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.8A B.9AB.11B.12A.L7A .剝:香菇鹹粥-(350 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	紅豆飯	280	紅豆飯	280	紅豆飯	210	⇒減重餐增量40g
	泰式花枝排	280	泰式豆包	280	泰式花枝排	280	
	滷味	40	滷味	40	滷味	40	
	燴冬瓜	45	燴冬瓜	45	燴冬瓜	45	
	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	695	熱量	695	熱量	625	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	照燒雞丁	180	照燒雞丁	180	照燒雞丁	180	
	玉米蒸蛋	45	玉米燴豆腐	45	玉米蒸蛋	45	
	味噌大陸妹	45	味噌大陸妹	45	味噌大陸妹	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	705	熱量	705	熱量	635	*碘補充：薑絲海芽

合計		1750		1750		1610	單位：大卡
----	--	------	--	------	--	------	-------

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年11月4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	肉骨茶 米粉羹	350	肉骨茶 米粉羹	350	肉骨茶 米粉羹	350	
	熱量	350	熱量	350	熱量	350	
午餐	水餃	375	素水餃	375	水餃	375	⇒減重餐增量40g
	椒鹽雞腿	200	炸素排	210	滷雞腿	160	
	番茄炒蛋	45	番茄豆腐	45	番茄炒蛋	45	
	酸菜麵腸	65	酸菜麵腸	65	酸菜麵腸	65	
	麻油高麗菜	45	麻油高麗菜	45	麻油高麗菜	45	
	綠豆湯	50	綠豆湯	50	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
	馬鈴薯肉片	170	馬鈴薯素肉片	170	馬鈴薯肉片	170	
	菜脯炒蛋	50	菜脯炒素肉	50	菜脯炒蛋	50	
	香菇滷蘿蔔	45	香菇滷蘿蔔	45	香菇滷蘿蔔	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	蔬菜味噌湯	30	蔬菜味噌湯	30	蔬菜味噌湯	30	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	780	熱量	705	熱量	635	
合計		1910		1845		1725	單位：大卡

115年11月5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	紅豆紫米粥	350	紅豆紫米粥	350	紅豆紫米粥	315	治療:糖減半
	熱量	350	熱量	350	熱量	315	
中餐	糙米飯	280	糙米飯	280	糙米飯	210	⇒減重餐增量40g
	泡菜肉絲	180	泡菜素排	180	泡菜肉絲	180	
	芝麻南瓜	60	芝麻南瓜	60	芝麻南瓜	60	
	翡翠豆腐	50	翡翠豆腐	50	翡翠豆腐	50	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	當歸冬瓜湯	10	當歸冬瓜湯	10	當歸冬瓜湯	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
	三杯雞	150	三杯素雞	150	三杯雞	150	
	京醬豆干	50	京醬豆干	50	京醬豆干	50	
	魚香茄子	50	魚香茄子	50	魚香茄子	50	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	小白菜蛋花湯	15	小白菜豆皮湯	15	小白菜蛋花湯	15	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	675	熱量	675	熱量	605	

*碘補充：薑絲海芽

合計		1645		1645		1470	單位：大卡
----	--	------	--	------	--	------	-------

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年11月6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	肉包	150	菜包	150	肉包	150	2AB.5C.6AB.7B.8A B.9AB.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	家常米粉	375	家常米粉	375	家常米粉	375	⇒減重餐增量40g
	炸雞排	200	炸雞排	200	炸雞排	200	
	香滷油豆腐	60	香滷油豆腐	60	香滷油豆腐	60	
	枸杞地瓜葉	45	枸杞地瓜葉	45	枸杞地瓜葉	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	綠豆湯	50	綠豆湯	50	綠豆湯	50	
	熱量	770	熱量	770	熱量	770	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	打拋豬肉	160	打拋素肉	160	打拋豬肉	160	
	紅蘿蔔炒蛋	50	紅蘿蔔炒豆皮	50	紅蘿蔔炒蛋	50	
	塔香胡瓜	45	塔香胡瓜	45	塔香胡瓜	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	酸菜肉絲湯	30	酸菜素肉湯	30	酸菜肉絲湯	30	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	695	熱量	695	熱量	695	*碘補充：薑絲海芽
合計		1765		1765		1765	單位：大卡

115年11月7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	日式味噌粥	355	日式味噌粥	355	日式味噌粥	355	
	熱量	355	熱量	355	熱量	355	
中餐	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	
	蒸蛋	30	燴豆腐	30	蒸蛋	30	
	魚香茄子	50	魚塔香茄子	50	魚香茄子	50	
	蠔油空心菜	50	蠔油空心菜	50	蠔油空心菜	50	
	胡瓜雞湯	20	胡瓜素雞肉湯	20	胡瓜雞湯	20	
	熱量	590	熱量	590	熱量	520	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	梅汁燒肉	230	梅汁燒肉	230	梅汁燒肉	230	
	洋蔥炒黑輪	40	豆薯炒黑輪	40	洋蔥炒黑輪	40	
	金菇三絲	55	金菇三絲	55	金菇三絲	55	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	南瓜菇湯	15	南瓜菇湯	15	南瓜菇湯	15	
	水果	90	水果	90	水果	90	

	熱量	750	熱量	750	熱量	680	*碘補充：薑絲海芽
合計		1695		1695		1555	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年11月8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	大滷麵線羹	390	大滷麵線羹	390	大滷麵線羹	390	
	熱量	390	熱量	390	熱量	390	
中餐	五穀飯	280	五穀飯	280	五穀飯	210	⇒減重餐增量40g
	瓜子蒸肉	160	瓜子蒸肉	160	瓜子蒸肉	160	
	玉米干丁	45	玉米干丁	45	玉米干丁	45	
	韓式冬粉	50	韓式冬粉	50	韓式冬粉	50	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	四神湯	30	四神湯	30	四神湯	30	
	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
	蔥燒雞丁	160	蔥燒素肉	160	蔥燒雞丁	160	
	豆薯炒蛋	45	豆薯炒玉米	45	豆薯炒蛋	45	
	螞蟻上樹	50	螞蟻上樹	50	螞蟻上樹	50	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	
	白蘿蔔湯	20	白蘿蔔湯	20	白蘿蔔湯	20	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	685	熱量	685	熱量	615	
合計		1680		1680		1540	*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。