凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年11月9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	八寶粥	320	八寶粥	320	八寶粥	320	治療:糖減半
	熱量	320	熱量	340	熱量	310	
午餐	紫米飯	280	紫米飯	280	紫米飯	210	
	酥炸魚排	200	炸魚排	200	紅燒魚片	160	
	蟹絲蒸蛋	30	蟹絲豆腐	30	蟹絲蒸蛋	30	
	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	⇨減重餐增量40g
	南瓜濃湯	30	南瓜濃湯	30	南瓜濃湯	30	
	熱量	630	熱量	630	熱量	520	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	
	瓜子肉燥	160	瓜子素肉燥	160	瓜子肉燥	160	
	洋蔥炒蛋	60	木耳豆皮	60	洋蔥炒蛋	60	
	枸杞燴冬瓜	45	枸杞燴冬瓜	45	枸杞燴冬瓜	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇨減重餐增量40g
	榨菜肉絲湯	25	榨菜素肉湯	25	榨菜肉絲湯	25	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	700	熱量	700	熱量	630	*碘補充：薑絲海芽
合計		**1650**		**1670**		**1460**	單位：大卡

115年11月10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	奶酥麵包	200	奶酥麵包	200	奶酥麵包	200	2AB.5C.6AB.7B.8AB.9AB.11B.12A.L7A.剁:肉骨茶粥-(350 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	
	茄汁雞排	200	茄汁素雞排	200	茄汁雞丁	160	
	麻婆豆腐	40	麻婆豆腐	40	麻婆豆腐	40	
	蒜炒胡瓜	45	蒜炒胡瓜	45	蒜炒胡瓜	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇨減重餐增量40g
	青菜豆皮湯	20	青菜豆皮湯	20	青菜豆皮湯	20	
	熱量	625	熱量	625	熱量	515	
晚餐	芝麻飯	280	芝麻飯	280	芝麻飯	210	
	清檸雞丁	165	清檸素肉	165	清檸雞丁	165	
	蒸蛋	45	玉米炒豆皮	45	蒸蛋	45	
	豆瓣茄子	50	豆瓣茄子	50	豆瓣茄子	50	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇨減重餐增量40g
	餛飩湯	38	餛飩湯	38	餛飩湯	38	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	708	熱量	708	熱量	638	*碘補充：薑絲海芽
合計		**1683**		**1683**		**1503**	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年11月11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	麻油菇菇雞肉粥	320	麻油菇菇豆腐粥	330	麻油菇菇雞肉粥	320	
	熱量	320	熱量	330	熱量	320	
午餐	沙茶肉絲炒麵	350	沙茶肉絲炒麵	350	沙茶肉絲炒麵	350	
	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	
	香菇油菜	40	香菇油菜	40	香菇油菜	40	
	滷白菜	40	滷白菜	40	滷白菜	40	⇨減重餐增量40g
	紅豆湯	50	紅豆湯	50	紅豆湯	50	
	熱量	730	熱量	730	熱量	690	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	
	照燒肉片	160	照燒素肉	160	照燒肉片	160	
	紅蘿蔔炒蛋	45	紅蘿蔔豆皮	45	紅蘿蔔炒蛋	45	
	橙汁木須豆芽	50	橙汁木須豆芽	50	橙汁木須豆芽	50	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇨減重餐增量40g
	味噌湯	15	味噌湯	15	味噌湯	15	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	730	熱量	680	熱量	610	*碘補充：薑絲海芽
合計		**1780**		**1740**		**1620**	單位：大卡

115年11月12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	芋頭米粉羹	350	芋頭米粉羹	350	芋頭米粉羹	350	2AB.L7A.剁:芋頭鹹粥
	熱量	350	熱量	350	熱量	350	
中餐	糙米飯	280	糙米飯	280	糙米飯	210	
	宮保雞丁	160	宮保素雞丁	160	宮保雞丁	160	
	茄子豆腐煲	55	茄子豆腐煲	55	茄子豆腐煲	55	
	蒜香高麗菜	40	蒜香高麗菜	40	蒜香高麗菜	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇨減重餐增量40g
	竹筍肉絲湯	25	竹筍素肉湯	25	竹筍肉絲湯	25	
	熱量	600	熱量	600	熱量	530	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	
	打拋豬肉	160	打拋素肉	160	打拋豬肉	160	
	枸杞胡瓜	30	枸杞胡瓜	30	枸杞胡瓜	30	
	菜脯炒蛋	55	菜脯素肉	55	菜脯炒蛋	55	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇨減重餐增量40g
	玉米蛋花湯	15	玉米豆皮湯	15	玉米蛋花湯	15	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	670	熱量	670	熱量	600	*碘補充：薑絲海芽
合計		**1620**		**1620**		**1480**	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年11月13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	奶油餐包	200	奶油餐包	200	奶油餐包	200	2AB.5C.6AB.7B.8AB.9AB.11B.12A.L7A.隔離/剁:當歸豬肉粥-(360大卡)
	芝麻豆漿	150	芝麻豆漿	150	芝麻豆漿	150	
	熱量	350	熱量	350	熱量	350	
中餐	茄汁義大利麵	360	茄汁義大利麵	360	茄汁義大利麵	360	
	炸雞腿	200	炸素排	200	滷雞腿	160	
	豆腐蒸蛋	30	玉米炒豆干	30	豆腐蒸蛋	30	
	魚板冬瓜	45	魚板冬瓜	45	魚板冬瓜	45	
	金針空心菜	40	金針空心菜	40	金針空心菜	40	⇨減重餐增量40g
	仙草甜湯	50	仙草甜湯	50	仙草甜湯	50	
	熱量	725	熱量	725	熱量	685	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	
	韓式泡菜肉片	160	韓式泡菜素肉	160	韓式泡菜肉片	160	
	南瓜炒蛋	45	蒸南瓜	45	南瓜炒蛋	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	⇨減重餐增量40g
	當歸牛蒡肉絲湯	10	當歸牛蒡素肉湯	10	當歸牛蒡肉絲湯	10	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	670	熱量	670	熱量	600	*碘補充：薑絲海芽
合計		**1745**		**1745**		**1635**	單位：大卡

115年11月14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	肉羹鹹粥	356	肉羹鹹粥	356	肉羹鹹粥	356	
	熱量	356	熱量	356	熱量	356	
中餐	芝麻白飯	280	芝麻白飯	280	芝麻白飯	210	
	泰式花枝排	200	泰式豆包	200	泰式魚片	140	
	沙茶滷黑豆干	40	沙茶滷黑豆干	40	沙茶滷黑豆干	40	
	胡瓜炒黑輪	50	胡瓜炒黑輪	50	胡瓜炒黑輪	50	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇨減重餐增量40g
	麻油薑母湯	35	麻油薑母湯	35	麻油薑母湯	35	
	熱量	645	熱量	645	熱量	515	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	
	豬肉丼	180	素肉丼	180	豬肉丼	180	
	螞蟻上樹	45	螞蟻上樹	45	螞蟻上樹	45	
	豆瓣茄子麵輪	50	豆瓣茄子麵輪	50	豆瓣茄子麵輪	50	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇨減重餐增量40g
	關東煮	20	關東煮	20	關東煮	20	
	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		**1706**		**1706**		**1506**	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年11月15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	紅豆紫米粥	380	紅豆紫米粥	380	紅豆紫米粥	345	
	熱量	380	熱量	380	熱量	345	
中餐	五穀飯	280	五穀飯	280	五穀飯	210	
	咖哩燉肉	180	咖哩素肉	180	咖哩燉肉	180	
	蟹絲冬瓜	45	蟹絲冬瓜	45	蟹絲冬瓜	45	
	金沙豆腐	50	燴豆腐	50	金沙豆腐	50	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇨減重餐增量40g
	當歸雞湯	10	當歸素肉湯	10	當歸雞湯	10	
	熱量	605	熱量	605	熱量	535	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	
	三杯雞	185	三杯素雞	185	三杯雞	185	
	芝麻南瓜	50	芝麻南瓜	50	芝麻南瓜	50	
	豆薯炒蛋	50	豆薯炒豆皮	50	豆薯炒蛋	50	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇨減重餐增量40g
	蘿蔔魚丸湯	15	蘿蔔魚丸湯	15	蘿蔔魚丸湯	15	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	710	熱量	710	熱量	640	*碘補充：薑絲海芽
合計		**1695**		**1695**		**1520**	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

本店使用 台灣豬 TAIWAN PORK

*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。