凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年11月16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	大滷鹹粥	380	大滷鹹粥	380	大滷鹹粥	380	
	熱量	380	熱量	380	熱量	380	
午餐	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	
	蔥燒豆腐	40	蔥燒豆腐	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	⇨減重餐增量40g
	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	
	蘑菇醬雞丁	230	蘑菇醬素雞丁	230	蘑菇醬雞丁	230	
	紅蘿蔔炒蛋	45	紅蘿蔔炒豆皮	45	紅蘿蔔炒蛋	45	
	木耳小黃瓜	45	木耳小黃瓜	45	木耳小黃瓜	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇨減重餐增量40g
	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		**1730**		**1730**		**1590**	單位：大卡

115年11月17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	2A/B.5C.6A/B.7B.8A/B.9A.11A/B.12A.L7A.隔離.剁碎餐:香菇鹹粥(350大卡)
	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	
	泰式花枝排	200	泰式豆包	200	泰式魚片	160	
	酸菜麵腸	60	酸菜麵腸	60	酸菜麵腸	60	
	燴冬瓜	45	燴冬瓜	45	燴冬瓜	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇨減重餐增量40g
	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	
	照燒雞丁	180	照燒素肉	180	照燒雞丁	180	
	三色炒蛋	45	三色炒豆皮	45	三色炒蛋	45	
	味噌高麗菜	45	味噌高麗菜	45	味噌高麗菜	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇨減重餐增量40g
	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		**1690**		**1690**		**1510**	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年11月18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	紅豆紫米粥	350	紅豆紫米粥	350	紅豆紫米粥	310	
	熱量	350	熱量	350	熱量	310	
午餐	炒米粉	360	炒米粉	360	炒米粉	300	
	瓜仔蒸肉	160	瓜仔蒸素肉	160	瓜仔蒸肉	160	
	起司粉波浪	45	起司粉波浪	45	起司馬鈴薯泥	45	
	豆干四季豆	45	豆干四季豆	45	豆干四季豆	45	
	薑絲小白菜	45	薑絲小白菜	45	薑絲小白菜	45	⇨減重餐增量40g
	仙草湯	50	仙草湯	50	仙草湯	50	
	熱量	705	熱量	705	熱量	645	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	
	香料馬鈴薯雞丁	170	香料馬鈴薯素雞丁	170	香料馬鈴薯雞丁	170	
	菜脯炒蛋	50	菜脯炒素肉	50	菜脯炒蛋	50	
	蝦皮蘿蔔絲	40	木耳蘿蔔絲	40	蝦皮蘿蔔絲	40	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇨減重餐增量40g
	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	700	熱量	700	熱量	630	*碘補充：薑絲海芽
合計		**1755**		**1755**		**1585**	單位：大卡

115年11月19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	肉骨茶	350	肉骨茶	350	肉骨茶	350	2AB.L7A.剁
	米粉羹		米粉羹		米粉羹		:肉骨茶鹹粥
	熱量	350	熱量	350	熱量	350	
中餐	糙米飯	280	糙米飯	280	糙米飯	210	
	泡菜肉片	180	泡菜素排	180	泡菜肉片	180	
	翡翠燴豆腐	50	翡翠燴豆腐	50	翡翠燴豆腐	50	
	杏鮑菇小黃瓜	45	杏鮑菇小黃瓜	45	杏鮑菇小黃瓜	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇨減重餐增量40g
	當歸冬瓜湯	10	當歸冬瓜湯	10	當歸冬瓜湯	10	
	熱量	605	熱量	605	熱量	535	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	
	三杯雞	150	三杯素雞	150	三杯雞	150	
	螞蟻上樹	45	螞蟻上樹	45	螞蟻上樹	45	
	南瓜悶豆包	65	南瓜悶豆包	65	南瓜悶豆包	65	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇨減重餐增量40g
	玉米豆薯蛋花湯	15	玉米豆薯豆皮湯	15	玉米豆薯蛋花湯	15	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	685	熱量	685	熱量	615	*碘補充：薑絲海芽
合計		**1640**		**1640**		**1500**	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年11月20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	200	肉包	200	2A/B.5C.6A/B.7B.8A/B.9A.11A/B.12A.L7A.隔離.剁碎餐: 南瓜粥(360大卡)
	黑糖豆漿	150	黑糖豆漿	150	黑糖豆漿	150	
	熱量	300	熱量	350	熱量	350	
中餐	肉絲炒麵	360	素肉炒麵	360	肉絲炒麵	360	
	香酥蝦排	200	香酥魚排	200	豆豉魚片	160	
	蕃茄豆腐	45	蕃茄豆腐	45	蕃茄豆腐	45	
	滷豆干	70	滷豆干	70	滷豆干	70	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇨減重餐增量40g
	貢丸湯	20	香菇丸	20	貢丸湯	20	
	熱量	735	熱量	735	熱量	695	
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	
	紅蘿蔔炒蛋	50	紅蘿蔔炒豆皮	50	紅蘿蔔炒蛋	50	
	塔香冬瓜	45	塔香冬瓜	45	塔香冬瓜	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇨減重餐增量40g
	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	625	*碘補充：薑絲海芽
合計		**1730**		**1780**		**1670**	單位：大卡

115年11月21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	
	咖哩雞丁	160	咖哩素雞丁	160	咖哩雞丁	160	
	燴豆腐	40	燴豆腐	40	燴豆腐	40	
	魚香南瓜	50	魚香南瓜	50	魚香南瓜	50	
	蠔油空心菜	50	蠔油空心菜	50	蠔油空心菜	50	⇨減重餐增量40g
	胡瓜雞湯	20	胡瓜素肉湯	20	胡瓜雞湯	20	
	熱量	600	熱量	600	熱量	530	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	
	梅汁燒肉	230	梅汁燒素肉	230	梅汁燒肉	230	
	魚板蒸蛋	45	魚板菜頭	45	魚板蒸蛋	45	
	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	⇨減重餐增量40g
	火鍋湯	20	火鍋湯	20	火鍋湯	20	
	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		**1715**		**1715**		**1575**	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年11月22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	麵線羹	390	麵線羹	390	麵線羹	390	2AB. L7A. 剁: 大滷鹹粥
	熱量	390	熱量	390	熱量	390	
中餐	五穀飯	280	五穀飯	280	五穀飯	210	
	炸魚排	200	炸魚排	200	紅燒魚片	160	
	醬燒豆皮	55	醬燒豆皮	55	醬燒豆皮	55	
	海鮮羹	45	海鮮羹	45	海鮮羹	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇨減重餐增量40g
	四神湯	30	四神湯	30	四神湯	30	
	熱量	650	熱量	650	熱量	540	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	
	麻油雞	165	麻油素雞	165	麻油雞	165	
	塔香麵輪	55	沙茶麵輪	55	塔香麵輪	55	
	泡菜粉絲	55	泡菜粉絲	55	泡菜粉絲	55	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇨減重餐增量40g
	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	705	熱量	705	熱量	635	*碘補充：薑絲海芽
合計		**1745**		**1745**		**1565**	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。