凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年11月23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	
	熱量	320	熱量	320	熱量	320	
午餐	紫米飯	280	紫米飯	280	紫米飯	210	
	茄汁魚排	200	茄汁素排	200	茄汁魚排	200	
	蟹絲蒸蛋	35	蟹絲豆腐	35	蟹絲蒸蛋	35	
	香菇滷蘿蔔	40	香菇滷蘿蔔	40	香菇滷蘿蔔	40	
	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	625	熱量	625	熱量	555	
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	
	小黃瓜炒蛋	60	小黃瓜炒豆皮	60	小黃瓜炒蛋	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		**1645**		**1645**		**1505**	單位：大卡

115年11月24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	2A/B.5C.6A/B.7B.8A/B.9A.11A/B.12A.L7A.隔離.剁碎餐:肉骨茶粥(350大卡)
	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	
	炸蝦排	180	炸素排	180	炸蝦排	180	
	韓式高麗菜	40	韓式高麗菜	40	韓式高麗菜	40	
	日式咖哩豆干	60	日式咖哩豆干	60	日式咖哩豆干	60	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇨減重餐增量40g
	牛蒡豆腐湯	20	牛蒡豆腐湯	20	牛蒡豆腐湯	20	
	熱量	620	熱量	620	熱量	550	
晚餐	芝麻飯	280	芝麻飯	280	芝麻飯	210	
	馬鈴薯燉肉	160	馬鈴薯燉素肉	160	馬鈴薯燉肉	160	
	洋蔥炒蛋	45	豆芽炒豆皮	45	洋蔥炒蛋	45	
	滷白菜	50	滷白菜	50	滷白菜	50	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇨減重餐增量40g
	豆薯湯	20	豆薯湯	20	豆薯湯	20	
	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		**1655**		**1655**		**1515**	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年11月25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	320	麻油菇菇	320	麻油菇菇	320	
	雞肉粥		雞肉粥		雞肉粥		
	熱量	320	熱量	320	熱量	320	
午餐	黑胡椒培根炒飯	400	黑胡椒培根炒飯	400	黑胡椒培根炒飯	330	
	香雞排	200	椒鹽素排	200	香雞排	200	
	酸菜豬血	45	酸菜豆腐	45	酸菜豬血	45	
	沙茶油菜	40	沙茶油菜	40	沙茶油菜	40	
	蒜香地瓜葉	45	薑絲地瓜葉	45	蒜香地瓜葉	45	⇨減重餐增量40g
	冬瓜檸檬愛玉	50	冬瓜檸檬愛玉	50	冬瓜檸檬愛玉	50	
	熱量	780	熱量	780	熱量	710	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	
	滷雞丁	160	滷素排	160	滷雞丁	160	
	木須豆芽	50	木須豆芽	50	木須豆芽	50	
	紅蘿蔔炒蛋	50	紅蘿蔔炒豆皮	50	紅蘿蔔炒蛋	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	685	熱量	685	熱量	615	*碘補充：薑絲海芽
合計		**1785**		**1785**		**1645**	單位：大卡

115年11月26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		芋頭		芋頭		2AB.L7A.剁
	米粉羹	350	米粉羹	350	米粉羹	350	: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	
	糖醋雞丁	160	糖醋素雞丁	160	糖醋雞丁	160	
	麥克雞塊	60	素雞塊	60	麥克雞塊	60	
	白菜豆包	50	白菜豆包	50	白菜豆包	50	
	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	615	熱量	615	熱量	545	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	
	南瓜絞肉	160	南瓜素絞肉	160	南瓜絞肉	160	
	泰味蘿蔔糕	45	泰味蘿蔔糕	45	泰味蘿蔔糕	45	
	菜脯炒蛋	55	菜脯干丁	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	玉米菜湯	15	玉米蛋花湯	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		**1650**		**1650**		**1510**	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年11月27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	藍莓餐包	200	藍莓餐包	200	藍莓餐包	200	2A/B.5C.6A/B.7B.8A/B.9A.11A/B.12A.L7A.隔離.剁碎餐: 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	蕃茄蛋炒飯	320	蕃茄火腿炒飯	320	蕃茄蛋炒飯	320	
	香酥魚排	200	炸素排	200	香酥魚排	200	
	香滷油豆腐	60	香滷油豆腐	60	香滷油豆腐	60	
	雙色花椰	45	雙色花椰	45	雙色花椰	45	
	蝦皮高麗菜	40	蝦皮高麗菜	40	蝦皮高麗菜	40	⇨減重餐增量40g
	西米露	50	西米露	50	西米露	50	
	熱量	715	熱量	715	熱量	715	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	
	五香雞丁	180	五香素排	180	五香雞丁	180	
	南瓜炒蛋	45	南瓜炒豆皮	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
	魚丸湯	10	香菇丸湯	10	魚丸湯	10	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	690	熱量	690	熱量	620	*碘補充：薑絲海芽
合計		**1755**		**1755**		**1685**	單位：大卡

115年11月28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	
	茄汁雞丁	160	茄汁素雞丁	160	茄汁雞丁	160	
	滷黑豆干	40	滷黑豆干	40	滷黑豆干	40	
	大黃瓜炒黑輪	50	大黃瓜炒黑輪	50	大黃瓜炒黑輪	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	605	熱量	605	熱量	535	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	
	紅燒肉片	160	紅燒素肉	160	紅燒肉片	160	
	沙茶小黃瓜炒蛋	50	沙茶小黃瓜炒豆皮	50	沙茶小黃瓜炒蛋	50	
	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	⇨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	685	熱量	685	熱量	615	*碘補充：薑絲海芽
合計		**1646**		**1646**		**1506**	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年11月29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	380	2AB. L7A. 剁: 大滷鹹粥
	熱量	380	熱量	380	熱量	380	
中餐	五穀飯	280	五穀飯	280	五穀飯	210	
	咖哩燉肉	180	咖哩燉素肉	180	咖哩燉肉	180	
	蔥燒豆腐	40	蔥燒豆腐	40	蔥燒豆腐	40	
	蟹絲冬瓜	45	蟹絲冬瓜	45	蟹絲冬瓜	45	
	炒時蔬	40	炒時蔬	40	炒時蔬	40	⇨減重餐增量40g
	南瓜金針菇湯	10	南瓜金針菇湯	10	南瓜金針菇湯	10	
	熱量	595	熱量	595	熱量	525	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	
	三杯雞	185	三杯素雞	185	三杯雞	185	
	黑糖地瓜	50	黑糖地瓜	50	黑糖地瓜	50	
	紅蘿蔔炒蛋	50	紅蘿蔔炒豆皮	50	紅蘿蔔炒蛋	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	蘿蔔素丸湯	15	蘿蔔魚丸湯	15	
	水果	90	水果	90	水果	90	*碘補充：薑絲海芽
	熱量	710	熱量	710	熱量	640	
合計		**1685**		**1685**		**1545**	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。