

## 2022年 員工低卡健康餐 9/5~10/7菜單

| 9/5 (一)  | 9/6 (二)  | 9/7 (三)  | 9/8 (四)  | 9/9 (五)  |
|----------|----------|----------|----------|----------|
| 南瓜雞丁     | 黑胡椒魚片    | 滷雞排      | 味噌豬柳     | 中秋節      |
| 大黃瓜貢丸    | 蔭鼓豆乾丁    | 香滷筍絲肉絲   | 蘿蔔滷麵輪    | 暫停供應     |
| 木須肉片     | 胡瓜肉片     | 開陽絲瓜     | 紅燒冬瓜     |          |
| 青江菜      | 杏菜       | 紅絲高麗菜    | 小白菜      |          |
| 9/12 (一) | 9/13 (二) | 9/14 (三) | 9/15 (四) | 9/16 (五) |
| 紅棗排骨     | 紅燒雞丁     | 咖哩豬排     | 三杯雞腿     | 破布子蒸魚    |
| 魚香肉絲     | 青椒豆干     | 紅燒麵腸     | 螞蟻上樹     | 小黃瓜素雞    |
| 滷海結      | 蒜味茄子     | 木須炒肉絲    | 香蒜長豆     | 大黃瓜竹輪    |
| 油菜       | 芥藍菜      | 小芥菜      | 青江菜      | 杏菜       |
| 9/19 (一) | 9/20 (二) | 9/21 (三) | 9/22 (四) | 9/23 (五) |
| 香菇雞丁     | 薑絲魚片     | 芋頭雞      | 蔥燒排骨     | 人蔘雞排     |
| 麵筋白菜     | 滷油豆腐     | 炒三絲      | 蒜味海茸     | 滷雙筍      |
| 豆瓣炒筍茸    | 玉米絞肉     | 塔香茄子     | 冬瓜肉片     | 西芹竹輪     |
| 青江菜      | 蚵白菜      | 芥藍菜      | 油菜       | 杏菜       |
| 9/26 (一) | 9/27 (二) | 9/28 (三) | 9/29 (四) | 9/30 (五) |
| 咖哩肉排     | 塔香雞丁     | 洋蔥肉片     | 豆豉魚片     | 粉蒸排骨     |
| 芹香干絲     | 福菜桂竹筍    | 三杯海根     | 沙茶豆腸     | 木耳金針菇    |
| 開陽絲瓜     | 紅燒豆腐     | 螞蟻上樹     | 絞肉三丁     | 五香干絲     |
| 油菜       | 紅絲高麗菜    | 小白菜      | 青江菜      | 蚵白菜      |
| 10/3 (一) | 10/4 (二) | 10/5 (三) | 10/6 (四) | 10/7 (五) |
| 義式魚片     | 蔥燒豬柳     | 宮保雞丁     | 滷大排      | 玫瑰油雞腿    |
| 玉米炒蛋     | 西芹秀珍菇肉片  | 麵筋白菜     | 肉末豆腐     | 洋蔥肉絲     |
| 大黃瓜雞片    | 海茸黃瓜     | 長豆肉絲     | 玉米三丁     | 蒜味茄子     |
| 芥藍菜      | 小芥菜      | 青江菜      | 杏菜       | 紅絲高麗菜    |

•9/5(一)~10/7(五)· 優惠價60元。(附水果乙份)

•電話訂購可撥分機：2019

•訂購時間：週一至週五上午10：30分前，以利供膳作業。

•請於便當送達時，當面付款。謝謝。

•菜單查詢可從院內網站 部門網頁營養治療科內查詢。

•若因天候因素更改菜單，敬請見諒。

•亦提供健康素食餐，餐點內容依當日素食菜色供應之。

•病房單位訂購，不限份數可連同病患餐一起送至各護理站。

•其餘單位訂購10份以上，可送至單位(除了城上城)。不足10份者，請自行至自助餐廳領取

### 營養成分標示

|     |     |    |       |
|-----|-----|----|-------|
| 熱量  | 514 | 大卡 |       |
| 醣類  | 65  | 公克 | 50.6% |
| 蛋白質 | 23  | 公克 | 17.9% |
| 脂肪  | 18  | 公克 | 31.5% |