

汐止國泰醫院 素食餐循環菜單

		一	二	三	四	五	六	七
早餐	主	甜椒杏鮑菇	滷板豆腐	花生麵筋	滷黑豆干	醬燒豆腐	西芹豆干	燴絲瓜
	副	滷蘭花干	蘆筍洋芋	芥蘭菜鮮菇	燴絲瓜	杏鮑炒高麗菜	滷蘿蔔	薑絲雙結
	青	青菜	青菜	青菜	青菜	青菜	青菜	青菜
午餐	主	三絲捲	滷炸豆包	貴妃嫩雞	梅干素扣肉	香菇滷麵丸	蒲燒素鮭魚	黑胡椒牛排
	副一	素燴三鮮	木耳雙花	蘿蔔麵輪	素豆豉腐皮	薑片南瓜	三色火腿	味噌白菜麵筋
	副二	豆豉苦瓜	素螞蟻上樹	雙椒炒油片	芹菜豆干	青花菜素貢片	葫瓜素蝦仁	小瓜豆腸
	青	青菜	青菜	青菜	青菜	青菜	青菜	青菜
	湯	竹筍油片湯	薑絲海芽湯	黃瓜肉片湯	薑絲海芽湯	黃瓜素丸湯	冬瓜香菇湯	青菜豆腐湯
晚餐	主	三杯素雞	滷素肚	蒲燒素鰻	素鵝捲(自製)	糖醋素魚排	素火腿排	檸檬魚排
	副一	小黃瓜素魷魚	素燴三絲	素炒脆鬆	三色素丁	白菜麵筋泡	紅燒洋芋	紅燒藕片
	副二	炒干絲	黃瓜素肉片	香菇玉米	清炒青木瓜	蕃茄炒豆腸	高麗菜素培根	木耳干絲
	青	青菜	青菜	青菜	青菜	青菜	青菜	青菜
	湯	海帶結素肚湯	金針湯	牛蒡腰果湯	高麗菜湯	紅棗素雞湯	紫菜素蚶湯	葫瓜湯

※實際供餐內容可能依時令食材、病患個人需求而調整。

八	九	十	十一	十二	十三	十四	十五
滷百頁	滷素雞	素鵝捲(調理)	三色烤麩	滷黑豆干	滷素雞	醬燒豆腐	花生麵筋
白菜滷豆皮	炒蘿蔔絲	芝麻敏豆	青椒豆包	炒桂竹筍	茄汁百頁	塔香海龍	肉末素茄
青菜	青菜	青菜	青菜	青菜	青菜	青菜	青菜
素香腸	豆酥素鱈魚	素里肌	杏鮑菇燒素肉	橙汁素魚排	素鵝捲(調理)	香酥素雞排	滷炸豆包
豉蔭豆腐	花生素排骨	番茄豆腐	炒素海哲	敏豆炒豆包	香菇脆膳	紅燒百頁	西芹素蝦仁
黃瓜素肉片	鳳梨木耳	絲瓜炒素肉絲	甜豆炒雙菇	西芹素肉片	滷海帶結	滷蒟蒻腳筋	豉蔭豆腐
青菜	青菜	青菜	青菜	青菜	青菜	青菜	青菜
鮮菇湯	苦瓜香菇湯	當歸素排湯	香菇素雞湯	蕃茄腐皮湯	韭菜豬血湯	玉米湯	薑絲海芽湯
茄汁素獅子頭	黃金魚片	養生牛蒡排	糖醋素雞丁	紅麴素肉排	味噌麵腸(菱形紋)	豆包漢堡(手工)	三杯麵丸
毛豆干丁	味噌燴豆腐	黃瓜燴螞絲	蘑菇醬燒麵輪	台式炸豆腐	三色素蝦仁	小瓜麵筋泡	枸杞白菜
白花素蝦仁	素燴雙菇	酸菜炒麵腸	蘿蔔素肉絲	回鍋干片	清炒苦瓜	髮菜豆腐	素咕咾肉
青菜	青菜	青菜	青菜	青菜	青菜	青菜	青菜
素酸辣湯	素貢丸湯	蘿蔔素丸湯	素玉米濃湯	紫菜素蚶湯	蘿蔔湯	蕃茄豆腐湯	素羅宋湯

※實際供餐內容可能依時令食材、病患個人需求而調整。