

# 早餐

早餐供應至上午 10:30前

## A. 飲品

早餐/午餐/晚餐提供, 任選 2 項

### 牛奶

A1. 脫脂 | A2. 2% | A3. 全脂 | A4. 無乳糖

A6. 豆奶

### 果汁

A7. 蘋果汁 | A8. 橙汁 | A9. 蔓越莓汁

### 咖啡

A12. 普通 | A13. 低咖啡因咖啡

### 茶類

A14. 紅茶 | A15. 低咖啡因紅茶

A16. 綠茶 | A17. 薄荷茶

## B. 麥片

任選 1 項

### 冷麥片

可加選: 1x 牛奶

B1. 麥麸片

B2. 葡萄乾麥麸片

B3. 脆玉米片

B4. 脆米花

B5. 燕麥圈

### 熱麥片

B6. 燕麥粥

B7. 小麥糊

B8. 白粥

## C. 肉類與雞蛋

任選 2 項

C1. 早餐香腸

C2. 培根

C3. 水煮蛋

C4. 炒蛋

C5. 芝士歐姆蛋

C6. 西式歐姆蛋

## D. 早餐主食精選

任選 2 項

D1. 美式鬆餅

D2. 法式吐司

D3. 比利時華夫餅

D4. 英式馬芬

D5. 現烤馬芬

D6. 雜糧貝果

D7. 薯餅

D8. 吐司

## E. 早餐水果與甜點

任選 2 項

E1. 時令水果

E2. 芝士塊

E4. 水果優格

E6. 藍莓燕麥優格杯



# MENU

所有餐食均為統一製作,  
約 45 分鐘內送達病房。

## 菜單

病房送餐服務

供餐時間: 每日 8:30 - 18:45

暫停時段: 10:30-11:30

及 15:30-16:30

最後點餐時間: 18:15

訂餐方式:

外線: 604-875-2233

內線: 2233

我們的膳食服務人員會與您確認餐食選擇, 以確保符合醫囑飲食。您可提前 7 天預訂餐食。

請問您對本次用餐體驗滿意嗎? 歡迎掃碼回饋您的寶貴意見。



請在住院期間保留本菜單。


# 午餐與晚餐

午餐與晚餐自 11:30 起供應

可於主菜（例如三明治、熱盤、沙拉碗、冷盤、熱烤類）中任選兩項

## F. 三明治

### 餡料

- F1. 雞肉沙拉 | F2. 鮪魚沙拉  
F3. 雞蛋沙拉 | F4. 芝士  
F5. 花生醬 & 果醬 

### 麵包

- F(a). 雜糧麵包 | F(b). 白麵包  
F(c). 全麥麵包

## G. 熱烤類

- G1. 烤芝士三明治  
G2. 凱撒雞肉捲  
G3. 墨西哥夾餅

[可選餡料: G3(a). 芝士 | G3(b). 雞肉]



### 漢堡

- G4. 雞肉漢堡 | G5. 牛肉漢堡  
G6. 黑豆素漢堡 

[可選添加:

G(a). 生菜 | G(b). 番茄 | G(c). 紅洋蔥 | G(d). 切達芝士]

## H. 沙拉碗

- H1. 凱撒沙拉  
H2. 田園沙拉  

[可選添加: H(a). 雞胸肉 | H(b). 鮭魚  
H(c). 鷹嘴豆]

## I. 冷盤


- I1. 時令水果盤  
I2. 鷹嘴豆泥拼盤

## J. 熱盤


J1. 照燒雞柳

J2. 炸雞塊

J3. 帕瑪森白醬雞肉

J4. 印度奶油咖哩雞 

J5. 炸火雞排

J6. 楓糖鮭魚 

J7. 炸魚塊



J8. 蔬菜素肉丸意麵


J9. 薄底意大利披薩

[J9(a). 芝士 | J9(b). 意大利辣香腸]

J10. 蔬菜千層麵

J11. 芝士通心粉

J12. 印度豆咖哩  

J13. 印度菠菜奶酪咖哩 

## K. 調味品

K1. 鹽 | K2. 黑胡椒 | K3. 植物奶油 | K4. 奶油

K7. 果醬 | K8. 糖漿 | K9. 花生醬 | K10. 奶油起司

K11. 檸檬片 | K12. 餅乾 | K13. 蛋黃醬

K14. 番茄醬 | K15. 腌菜醬 | K16. 芥末醬

### 醬汁

K17. 酸梅醬 | K18. 莎莎醬 | K19. 醬油

K20. 肉汁 | K21. 塔塔醬

### 沙拉醬

K22. 意大利醬 | K23. 牧場醬

K24. 千島醬 | K25. 凱撒醬

## L. 配菜

任選 2 項

L1. 今日湯品

L7. 蒸蔬菜

L8. 新鮮蔬菜條

L9. 小份田園沙拉

L10. 小份凱撒沙拉

L11. 餐包

L12. 炸薯條


L13. 糙米飯


L14. 馬鈴薯泥

L15. 迷你蔬菜春卷

L16. 意麵

[L16(a). 黃油 | L16(b). 番茄醬]

L31. 三姊妹湯 

L32. 班諾克麵包 

## M. 水果與甜點

任選 2 項

M1. 今日甜點

M2. 時令水果

M4. 水果優格

M5. 布丁

M6. 曲奇

M7. 冰淇淋

全素主菜 

無麩質主菜 

原住民食譜 