

MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
	Special Note: Please note you will receive a shelf stable meal the last week of June to be consumed July 4th. We will be closed July 4th in order to observe Independence Day.			Breaded Fish Filet 1 Hashbrown Casserole Coleslaw Cranberry Crisp Dinner Roll/Milk
Soft Chicken Fajita Taco 4 Cilantro Lime Rice Refried Beans Gingerbread Cookie Milk	Spaghetti & Meatballs 5 Braised Carrots Green Peas Chocolate Swirl Pudding Wheat Bread/Juice	Sliced Turkey Breast 6 Cheesy Potatoes Seasoned Broccoli Fresh Apple Dinner Roll/Milk	Chef Salad* 7 Cold Pickled Beets Saltine Crackers Lemon Fruited Gelatin Juice	Hamburger on Bun 8 Lettuce/Tomato/Onion Scalloped Potatoes Apple Crisp Milk/Mustard/Ketchup
Chicken Broccoli Alfredo 11 Spinach Braised Carrots Chocolate Pudding Breadstick/Milk	Beef Patty w/ Gravy 12 Rice Florentine Spring Vegetables Peanut Butter Cookie Dinner Roll/Juice	Breaded Chicken Patty 13 Au Gratin Potatoes Black-Eyed Peas Fresh Apple Wheat Bread/Milk	Mexican Chili 14 Buttered Rice Country Style Corn Lime Fruited Gelatin Dinner Roll/Juice	<i>Father's Day Meal</i> 15 Meatloaf w/ Tomato Gravy Whipped Potatoes w/ Skins Mixed Greens Carnival Cookie Corn Muffin/Milk
Chicken Pot Pie 18 Mashed Spiced Yams Spinach Fresh Apple Texas Bread/Milk	BBQ Pork Ribette* 19 German Potato Salad Broccoli Chocolate Chip Cookie Dinner Roll/Juice	Breaded Chicken Patty 20 Whipped Potatoes Braised Carrots Butterscotch Swirl Pudding Dinner Roll/Milk	Turkey Pastrami on Rye 21 Lettuce & Tomato Potato Salad Oatmeal Crème Cookie Juice	Hamburger on Bun 22 Lettuce/Tomato/Onion Ranch Style Beans Brownie Milk/Mayo/Mustard/Ketchup
Creole Meatloaf 25 Rice Florentine Peas and Carrots Fresh Orange Dinner Roll/Milk	Lemon Pepper Chicken 26 Macaroni and Cheese Italian Green Beans Strawberry Swirl Pudding Wheat Bread/Juice	Swiss Steak 27 Ranch Style Potatoes Brussels Sprouts w/ Lemon Chocolate Chip Cookie Dinner Roll/Milk	Soft Beef Taco 28 Lettuce & Tomato Mexican Style Corn Peach Cobbler Juice/Taco Sauce	Grilled Chicken Sandwich 29 Delmonico Potatoes Field Peas Oreo Cookies Milk/Mustard/Mayonnaise
NUTRITION INFORMATION: Proper nutrition and hydration are key elements that can possibly prevent hospitalizations or even placement in long-term care facilities. Our menus are designed to meet a minimum of 1/3 daily nutritional requirements for older adults as required by the state of Texas. This equates to 3 ounces of protein, 2-3 servings of fruits and vegetables, 1 serving of grain, and 1 serving of milk. For more nutritional information, please visit our resource page.				

Note: *contains pork

Due to unavailability of certain items, appropriate substitutions may need to be used.

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
	Nota: tenga en cuenta la última semana de junio para ser consumido el 4 de julio, recibirá una comida estable plataforma. Se cerrará el 4 de julio para observar el día de la independencia.			Pescado apanado 1 Cazuela de papa en picadillo Ensalada de repollo Postre de arándano Panecillo Leche/salsa tártara
Pollo para fajitas 4 Arroz con cilantro y limón Frijoles refritos Galleta de jengibre Tortilla de harina Leche	Albóndigas con salsa 5 Espaguetis Zanahorias al fuego lento Guisantes verdes Pudín de chocolate Pan de trigo/jugo	Pechuga de pavo 6 Papas con queso Brócoli sazonado Manzana Panecillo Leche	Ensalada Chef* 7 Remolacha fría encurtida Galletas saltinas Gelatina de limón Aderezo ranchero Jugo	Hamburguesa 8 Lechuga, tomate y cebolla Papas gratinadas Postre de manzana Pan para hamburguesa Leche/mostaza/cátsup
Pollo Alfredo con pasta y brócoli 11 Espinacas Zanahoria al fuego lento Pudín de chocolate Polito de pan/leche	Fritura de carne con salsa 12 Arroz Florentino Mezcla de verduras Galleta Panecillo Jugo	Fritura de pollo con salsa 13 Papas gratinadas Frijoles Black-Eyed Pan de trigo Manzana Leche	Chili mejicano 14 Arroz con mantequilla Maíz campestre Gelatina sabor a limón Panecillo Jugo	Pastel de carne con salsa 15 de tomate Pure de papas sin pelar Mezcla de lechugas Galleta carnival Mofin de pan de maíz/leche
Tarta de pollo 18 Puré de batatas condimentadas Espinacas condimentadas Manzana Pan tejano/leche	Fritura de costilla de cerdo asada* 19 Ensalada alemana de papa Brócoli Galleta Panecillo/Jugo	Fritura apanada do pollo 20 Puré de papas Zanahorias al fuego lento Pudín de dulce de caramelo Panecillo Leche	Pavo Pastrami 21 Lechuga y tomate Ensalada de papa Galleta de avena cremosa Pan de centeno (2) Jugo	Hamburguesa 22 Lechuga, tomate y cebolla Frijoles rancheros Galleta de chocolate Pan para hamburguesa Leche/mostaza/cátsup
Pastel de carne 25 Arroz Florentino Guisantes y zanahorias Naranja Panecillo Leche	Pollo con limón y pimienta 26 Macarrones y queso Judías verdes italianas Pudín de fresa Pan de trigo/jugo	Filete suizo 27 Papas rancheras Repollitas con limón Galleta Panecillo Leche	Carne para tacos 28 Lechuga y tomate Maíz mejicano Postre de durazno Tortilla de harina Jugo/salsa para tacos	Pollo asado 29 Papas Delmonico Guisantes campestres Galletas Oreó Pan para hamburguesa Leche/mayonesa/mostaza
Información nutrición: Una nutrición e hidratación adecuadas son elementos claves para poder posiblemente prevenir hospitalizaciones o internaciones a largo plazo. Nuestros menús están diseñados para cumplir con una 1/3 parte de los requisitos nutricionales diarios para adultos mayores, tal como lo establece el Estado de Texas. Esto equivale a 3 onzas de proteínas, 2-3 porciones de frutas y verduras, 1 porción de granos y una de leche. Para más información nutricional, por favor visite nuestra página vnatexas.org .				

Nota: *contiene cerdo

Debido a la disponibilidad de ciertos productos, substitución apropiada pudiera ser utilizada.