

MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
				Dijon Pork Cutlet* Oven Roasted Potatoes Country Tomatoes Fruited Lime Gelatin Wheat Bread/Milk 1
Spinach Chicken Patty Parsley Penne Pasta Green Beans Fresh Orange Texas Bread/Milk/Margarine 4	Turkey Rice Casserole Broccoli Rosemary Carrots Sugar Cookie Wheat Bread/Juice 5	Breaded Chicken Patty Whipped Potatoes Country Tomatoes Fig Bar Wheat Bread/Milk 6	Meatloaf w/ Tomato Gravy Delmonico Potatoes Squash Medley Fruited Lemon Gelatin Dinner Roll/Juice 7	Herbed Pork Loin* Cheesy Garlic Polenta Mixed Greens Chocolate Pudding Multi Grain Bread/Milk 8
Swiss Steak Garlic Whipped Potatoes Mixed Vegetables Fresh Apple Wheat Bread/Milk 11	Chicken Fajita Soft Taco Fiesta Rice Black Beans Fudge Cream Cookie Juice 12	Smoked Sausage on Bun* Baked Beans Medley Cabbage Strawberry Swirl Pudding Milk/Mustard 13	Baked Beef Ziti Italian Green Beans Sliced Carrots Fruited Cherry Gelatin Breadstick/Juice 14	Sweet & Sour Chicken Egg Fried Rice Kyoto Edamame Vegetables Hot Spiced Apples Wheat Bread/Milk 15
Breaded Fish Sandwich Tater Gems Spring Vegetables Fresh Orange Milk/Tartar Sauce 18	Turkey Tetrizzini Green Peas Stewed Tomatoes Vanilla Pudding Wheat Bread/Juice 19	Country Fried Steak/Gravy Oven Roasted Potatoes Herbed Green Beans Fruited Orange Gelatin Dinner Roll/Milk 20	Turkey Pastrami on Bun Lettuce/Tomato Cold Pickled Beets Nutty Buddy Bar Juice/Mayo 21	Mexican Chicken Chili Spanish Rice Squash Medley Fresh Apple Corn Muffin/Milk/Margarine 22
Beef Burgundy Patty Whipped Potatoes Capri Vegetables Rice Crispy Bar Wheat Bread/Milk/Margarine 25	Breaded Chicken Patty Macaroni & Cheese Broccoli Oatmeal Cookie Wheat Bread/Juice 26	Hamburger on Bun Lettuce & Tomato Ranch Style Beans Hot Cinnamon Applesauce Milk/Mustard/Ketchup 27	Ham & Potato Casserole* Lima Beans Okra & Tomatoes Fresh Orange Cornbread/Juice/Margarine 28	Turkey Spaghetti Dilled Carrots Spinach Creamsicle Pudding Dinner Roll/Milk 29

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
				Cerdo Dijon* 1 Papas asadas Tomates campestres Gelatina sabor a limón Pan de trigo Leche
Pollo con espinacas 4 Pasta penne con perejil Ejotes Naranja Pan tejano Leche/Margarina	Cazuela de pavo y arroz 5 Brócoli Zanahorias con romero Galleta de azúcar Pan de trigo Jugo	Pollo horneado en su salsa 6 Puré de papas Tomates campestres Barra de higo Pan de trigo Leche	Carne mechada 7 Papas Delmonico Mezcal de calabaza Gelatina sabor a limón Panecillo Jugo	Lomo de cerdo 8 Polenta con queso y ajo Mezcla de verduras Pudín de chocolate Pan integral Leche
Bistec Suizo 11 Puré de papas con ajo Verduras mixtas Manzana Pan de trigo Leche	Fajitas de pollo 12 Arroz festivo Frijoles negros Galleta de chocolate Tortilla de harina Jugo	Salchicha ahumada* 13 Frijoles horneados Mezcla de repollo Pudín de fresa Pan para perro caliente Leche/Mostaza	Carne Ziti 14 Frijoles italianos Zanahorias en rodajas Gelatina de manzana Palito de pan Jugo	Pollo agridulces 15 Arroz frito con huevo Frijoles adámame estilo Kyoto Manzanas condimentadas Pan de trigo Leche
Pescado apanado 18 Bolitas de papa Verduras primavera Pan para hamburguesa Naranja Leche/Salsa tártara	Pavo Tetrassini 19 Guisantes verdes Tomates cocidos Pudín de vainilla Pan de trigo Jugo	Filete campestre frito 20 Papas asadas Ejotes aromatizados Gelatina de naranja Panecillo Leche	Pavo Pastrami 21 Lechuga y tomates Remolacha fría encurtida Barra "Nutty Buddy" Panecillo Kaiser Jugo/Mayonesa	Chili con pollo 22 Arroz español Mezcla de calabaza Manzana Panecillo de maíz/Margarina Leche
Carne Burgundy 25 Puré de papas Verduras Capri Barra de crispeta de arroz Pan de trigo/Margarina Leche	Pollo horneado en su jugo 26 Macarrones y queso Brócoli Galleta de avena Pan de trigo Jugo	Hamburguesa 27 Lechuga y tomate Frijoles horneados Compota de manzana Pan para hamburguesa Leche/Mostaza/Cátsup	Cazuela patatas y jamón* 28 Habas Okra y tomates Naranja Pan de maíz Jugo/Margarina	Pavo con espagueti 29 Zanahorias con eneldo Espinacas Pudín cremoso Panecillo Leche
Información nutrición: Atención a su propia nutrición y hidratación son importantes y que pueden prevenir hospitalizaciones o colocación en centros instalaciones de cuidado a largo plazo. Nuestros menús están diseñados para cumplir con un mínimo de 1/3 de los requerimientos nutricionales diarios para adultos mayores que son requeridos por el estado de Tejas. Eso equivale a 3 onzas de proteína, 2 a 3 porciones de frutas y verduras, 1 porción de gran y 1 porción de leche. Par obtener más información nutricional, por favor de revisar a nuestra página de recurso que se encuentra.				

Nota: *contiene cerdo

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