

MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
Cajun Meatloaf 1 Rice Florentine Peas and Carrots Fresh Orange Dinner Roll/Milk/Margarine	Lemon Pepper Chicken 2 Macaroni and Cheese Green Beans Strawberry Swirl Pudding Multi Grain Bread/Juice	Salisbury Steak/Gravy 3 Scalloped Potatoes Squash/Zucchini/Tomatoes Fresh Apple Dinner Roll/Milk	Turkey Pastrami Sandwich 4 Lettuce and Tomato Three Bean Salad Oatmeal Cream Cookie Juice/Mustard	Beef Stroganoff 5 Green Peas with Onions Broccoli and Cauliflower Fruited Orange Gelatin Wheat Bread/Milk
Chicken Parmesan Patty 8 Macaroni and Cheese Italian Vegetables Fresh Apple Wheat Bread/Milk	Sloppy Joe on Bun 9 Baked Beans Spinach Gingerbread Cookie Juice	Breaded Chicken Patty 10 Mashed Spiced Yams Squash Medley Fruited Lemon Gelatin Texas Bread/Milk	Ranchero Beef Patty 11 Lentil Vegetable Pilaf Broccoli Fresh Orange Wheat Bread/Juice	Chef Salad* 12 Kidney Bean Salad Saltine Crackers Rice Crispy Bar Milk
Beef with Peppered Gravy 15 Garlic Whipped Potatoes Herbed Green Beans Fresh Orange Wheat Bread/Milk/Margarine	Soft Chicken Verde Taco 16 Cilantro Lime Rice Fiesta Vegetables Fig Bar Juice	Ham and Lima Beans* 17 Country Tomatoes Turnip Greens Fresh Apple Corn Muffin/Milk/Margarine	Spinach Turkey Meatballs 18 Orzo Pasta Catalina Vegetables Fruited Cherry Gelatin Breadstick/Juice/Margarine	Hamburger on Bun 19 Lettuce and Tomato Ranch Style Beans Hot Oranges and Pineapple Milk/Mustard/Ketchup
Balsamic Chicken Patty 22 Couscous Spring Vegetables Fresh Apple Wheat Bread/Milk/Margarine	Meatballs Marinara 23 Rice Pilaf Ratatouille Nutty Buddy Bar Dinner Roll/Juice	Turkey Breast with Gravy 24 Macaroni and Cheese Green Beans Fruited Lime Gelatin Dinner Roll/Milk	Chicken Salad 25 Pasta Salad Cold Pickled Beets Fresh Orange Saltine Crackers/Juice	Sausage with Pinto Beans* 26 Okra and Tomatoes Collard Greens Fudge Cream Cookie Corn Muffin/Milk/Margarine
Turkey Rice Casserole 29 Broccoli Country Tomatoes Fresh Orange Wheat Bread/Milk/Margarine	Breaded Fish Filet 30 Tater Gems Squash Medley Rice Crispy Bar Dinner Roll/Juice	Swiss Steak 31 Oven Roasted Potatoes Beef Braised Carrots Fresh Apple Wheat Bread/Milk/Margarine	Please note you will receive a shelf stable meal the last week of August to be consumed on Labor Day, September 5th which is a non-delivery day.	

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	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Carne mechada Cajun Arroz Florentino Guisantes y zanahorias Naranja Panecillo/margarina Leche 1	Pollo a la pimienta y limón Macarrones con queso Judías verdes Pudín de fresa Pan multigrano Jugo 2	Carne Salisbury Papas gratinadas Calabaza/calabacín/tomate Manzana Panecillo Leche 3	Pavo Pastrami Lechuga y tomate Ensalada tres frijoles Galleta de chocolate cremoso Pan de trigo (2) Jugo/Mostaza 4	Carne Stroganoff Guisantes verdes con cebolla Brócoli y coliflor Gelatina sabor a naranja Pan de trigo Leche 5
Pollo Parmesano Macarrones con queso Verduras italianas Manzana Pan de trigo Leche 8	Carne Sloppy Joe Frijoles horneados Espinacas Galleta de jengibre Pan de hamburguesa Jugo 9	Pollo horneado en su jugo Puré de batatas Mezcla de calabaza Gelatina sabor a limón Pan tejano Leche 10	Carne Ranchera Pilaf de lentejas Brócoli Pan de trigo Naranja Jugo 11	Ensalada Chef* Ensalada de frijoles Kidney Galletas salinas Barra de crispeta de arroz Aderezo italiano Leche 12
Carne con salsa marrón Puré de papas con ajo Judías verdes aromatizada Naranja Pan de trigo/margarina Leche 15	Pollo verde en cubos Arroz con cilantro y limón Verduras festivas Barra de higo Tortilla de harina Jugo 16	Jamón y judías Lima* Tomates campestres Hojas de nabos Manzana Mofin de maíz/margarina Leche 17	Albóndigas de pavo Pasta Orzo Verduras Catalina Gelatina sabor a cereza Palito de pan de trigo Jugo/margarina 18	Hamburguesa Lechuga y tomate Frijoles rancheros Naranja y pina calientes Pan de hamburguesa Leche/mostaza/cátsup 19
Pollo balsámico Cuscús Verduras primaveral Manzana Pan de trigo/margarina Leche 22	Albóndigas Pilaf de arroz Ratatouille Barra Nutty Buddy Panecillo Jugo 23	Pechuga de pavo Macarrones con queso Judías verdes Gelatina sabor a limón Panecillo Leche 24	Ensalada de pollo Ensalada de pasta Remolacha fría en encurtido Naranja Galletas salinas Jugo 25	Salchicha con frijoles Okra y tomates Col verde Galleta de chocolate cremoso Panecillo de maíz/margarina Leche 26
Cazuela de pavo con arroz Brócoli Tomates campestres Naranja Pan de trigo/margarina Leche 29	Pescado apanado Bolitas de papa Mezcla de calabaza Barra de crispeta de arroz Panecillo Jugo 30	Filete Suizo Papas asadas Zanahorias Manzana Pan de trigo/margarina Leche 31	Tenga en cuenta que la última semana de Agosto para ser consumido en el día del trabajo, 5 de septiembre, que es un día de falta de entrega, recibirá una comida estable de estante.	

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.

