

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.		1 Chef Salad* Cold Pickled Beets Saltine Crackers Lemon Pudding Juice	2 Cheesy Turkey Spaghetti Creole Corn Green Beans Fresh Orange Dinner Roll/Milk
5 Breaded Chicken Patty Chuckwagon Corn Green Beans Peanut Butter Cookie Wheat Bread/Milk	6 Swedish Meatballs Egg Noodles Mixed Greens Fresh Apple Wheat Bread/Juice	7 Chicken Breast w/ Gravy Cornbread Dressing Brussels Sprouts Cherry Fruited Gelatin Dinner Roll/Milk	8 Turkey & Swiss Wrap Couscous Salad Broccoli w/ Italian Dressing Chocolate Pudding Juice/Mustard	9 Cheese Omelet Hashbrown Potatoes Spinach Pineapple Tidbits Multi Grain Bread/Milk
12 Burgundy Beef Patty Scalloped Potatoes Brussels Sprouts Nuttty Buddy Bar Dinner Roll/Milk	13 BBQ Ribette on Bun* Potato Salad Italian Green Beans Peach Cobbler Juice	14 Lemon Pepper Chicken Broccoli Rice Casserole Sliced Carrots Lime Fruited Gelatin Wheat Bread/Milk	15 Ham & Swiss/Kaiser Roll* Lettuce & Tomato Macaroni Salad Oatmeal Cookie Juice/Mustard	16 <i>Father's Day Meal</i> Mushroom Wine Beef Patty Red-Skin Whipped Potatoes Black-Eyed Peas Carnival Cookie Dinner Roll/Milk
19 BBQ Ribette* Whipped Potatoes Broccoli Strawberry Shortcake Cookie Dinner Roll/Milk	20 Breaded Chicken Patty Lima Beans Spinach Fig Bar Wheat Bread/Juice	21 Baked Meatballs w/ Gravy Ranch Potatoes Broccoli w/ Lemon Zest Pineapple Tidbits Dinner Roll/Milk	22 Chicken Salad/Kaiser Roll Balsamic Cucumber Salad Corn Salad Orange Fruited Gelatin Juice	23 Smoked Sausage* Cajun Rice Kidney Beans Strawberry Swirl Pudding Corn Muffin/Milk/Margarine
26 Country Fried Steak Garlic Whipped Potatoes Squash/Zucchini/Tomatoes Fudge Cream Cookie Wheat Bread/Milk	27 Turkey Tetrazzini Green Peas Sliced Carrots Cherry Fruited Gelatin Wheat Bread/Juice	28 Swiss Steak Confetti Rice Green Beans w/ Onions Chocolate Pudding Dinner Roll/Milk	29 Turkey Pastrami Sub Pasta Salad Coleslaw Fresh Orange Juice/Mustard	30 Hamburger on Bun Lettuce & Tomato Baked Beans Spiced Apple Slices Milk/Mustard/Ketchup
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 cerrara el 4 de julio para observar el día de la independencia.		Ensalada Chef* Remolacha en encurtido Galletas salinas Pudin de limón Aderezo Ranch Jugo	Cazuela de pavo con espagueti Calabaza Judías verdes Naranja Panecillo/leche
Pollo apanado con salsa Maíz Chuckwagon Judías verdes Galleta Pan de trigo Leche	Albóndigas suizas Tallarines de huevo Mezcla de verduras Manzana Pan de trigo Jugo	Pollo asado con salsa Relleno de pan de maíz Repollitas Gelatina sabor a cereza Panecillo Leche/salsa de arándano	Pechuga de pavo tajado Ensalada de cucús Ensalada de brócoli Pudin de chocolate Tortilla de trigo Jugo/mostaza/queso suizo	Tortilla de queso Papas Hashbrown Espinacas Pedacitos de pina Pan multigrano Leche
Carne con salsa Burgundy [a]as gratinadas Repollitas Barra Nutty Buddy Panecillo Leche	Fritura de cerdo asada* Ensalada de papas Judías verdes italianas Postre de durazno Pan de hamburguesa Jugo	Pollo con limón y pimienta Cazuela de brócoli y arroz Zanahorias en rodajas Gelatina sabor a limón Pan de trigo Leche	Jamón tajado* Lechuga y tomate Ensalada de macarrones Galleta de avena Pan Kaiser Jugo/mostaza	Comida del día de padres Carne con champiñones y vino Puré de papas rojas Guisantes Black-Eyed Galleta Carnaval Panecillo/Leche
Costillas de cerdo asada* Puré de papas Brócoli Galleta de fresa Panecillo Leche	Pollo Cordón Bleu Frijoles Lima Espinacas Barra de higo Pan de trigo Jugo	Albóndigas con salsa Papas rancheras Brócoli con sabor de limón Pina en trozos Panecillo Leche	Ensalada de pollo Cocombro y tomates Balsámicos Ensalada de maíz Gelatina sabor a naranja Jugo/Pan Kaiser	Salchicha ahumada* Arroz Cajun Frijoles Kidney Pudin de fresa Mofin de maíz/margarina Leche
Filete frito campestre Puré de papas con ajo Calabaza, calabacín y tomates Galleta Pan de trigo/leche	Pavo Tetrazzini Guisantes verdes Zanahorias tajadas Gelatina sabor a cereza Pan de trigo Jugo	Filete suizo Arroz confeti Judías verdes con cebolla Pudin de chocolate Panecillo Leche	Pavo Pastrami Ensalada de pasta tricolor Ensalada de repollo Naranja Pan Hoagie Jugo/mostaza/queso suizo	Hamburguesa Lechuga y tomate Frijoles horneados Manzana condimentada Pan de hamburguesa Leche /mostaza/cátsup
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.