

MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
			Baked Beef Ziti Italian Green Beans Braised Carrots Cherry Fruited Gelatin Wheat Bread/Juice 1	Sweet & Sour Chicken Fried Rice Japanese Vegetables Strawberry Pineapple Tidbits Dinner Roll/Milk/Soy Sauce 2
Breaded Fish Filet Mexican Corn Spring Vegetables Fresh Orange Milk/Tartar Sauce 5	Texas Chili w/ Beans Spanish Rice Broccoli Chocolate Chip Cookie Mexican Corn Muffin/Juice 6	BBQ Pork Ribette* Ranch Style Beans Italian Green Beans Orange Fruited Gelatin Dinner Roll/Milk 7	Cheese Omelet Hashbrown Potatoes Spinach Vanilla Pudding Texas Bread/Juice 8	Hamburger on Bun Lettuce/Tomato/Onion Potato Wedges Mixed Fruit Cobbler Milk/Mustard/Ketchup 9
Beef Burgundy Patty Whipped Potatoes Brussels Sprouts w/ Lemon Butterscotch Pudding Dinner Roll/Milk 12	Chicken Etouffee Parsleyed Rice Mixed Greens Carnival Cookie Dinner Roll/Juice 13	Breaded Chicken Patty Au Gratin Potatoes Okra and Tomatoes Fresh Orange Dinner Roll/Milk 14	Country Fried Steak Oven Roasted Potatoes Herbed Green Beans Orange Fruited Gelatin Dinner Roll/Juice 15	<i>St. Patrick's Day Meal</i> Hamburger Stew Buttered Rice Steamed Cabbage Lime Swirl Pudding Dinner Roll/Milk 16
Chicken A La King Brown Rice Peas and Carrots Gingerbread Cookie Biscuit/Milk 19	BBQ Beef on Bun Baked Beans Coleslaw Spiced Pineapple Tidbits Juice 20	Salisbury Steak Whipped Potatoes Broccoli Strawberry Fruited Gelatin Dinner Roll/Milk 21	Sweet & Sour Meatballs Fried Rice Chinese Cabbage Fresh Orange Dinner Roll/Juice 22	Hamburger on Bun Lettuce & Tomato Oven Roasted Potatoes Cranapple Crisp Milk/Mustard/Ketchup 23
Creole Beef Patty Ranch Style Potatoes Braised Carrots Fresh Orange Wheat Bread/Milk 26	Dijon Pork Patty Oven Roasted Potatoes Squash/Zucchini/Tomatoes Lime Fruited Gelatin Wheat Bread/Juice 27	BBQ Chicken Breast Macaroni and Cheese Spring Vegetables Carnival Cookie Breadstick/Milk 28	Mexican Chicken Chili White Rice Turnip Greens Oatmeal Crème Cookie Saltine Crackers/Juice 29	<i>Easter Holiday Meal</i> Turkey Breast w/ Gravy Mashed Sweet Potatoes Italian Green Beans Strawberry Cream Pudding Dinner Roll/Milk 30

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
			Carne Ziti 1 Judias verdes italianas Zanahorias al fuego lento Gelatina sabor a cereza Pan de trigo Jugo	Pollo agridulce 2 Arroz frito Mezcla de verduras Pedacillo de pina Panecillo Leche/Salsa de soja
Pescado apanado 5 Maiz mejicano Mezcla de verduras Manzana Panecillo Leche/salsa tartara	Chili de frijoles 6 Arroz español Brocoli Galleta Mofin de maíz mejicano Jugo	Fritura de costilla de cerdo 7 Frijoles del Rancho Judias verdes italianas Gelatina de naranja Panecillo Leche	Omelete de queso 8 Papas en picadillo Espinacas Pudín de vainilla Pan tejano Jugo	Hamburguesa 9 Lechuga, tomates y cebolla Papas pociones Postre de frutas varias Pan para hamburguesa Leche, mostaza, y catsup
Carne Burgundy 12 Pure de papas Coles de Bruselas con limón Pudín de dulce de caramelo Panecillo Leche	Pollo Etouffee 13 Arroz con mantequilla Verduras mixtas Galleta carnaval Panecillo Jugo	Pollo apanado en su sala 14 Papas al gratin Okra y tomate Naranja Panecillo Leche	Filete campestre 15 Papas asada en el horno Judias verdes aromatizadas Gelatina sabor a naranja Panecillo Jugo	Cena Día de San Patricio 16 Cocido de hamburguesa Arroz con mantequilla Reoplo Pudín de limón Panecillo Leche
Pollo a la King 19 Arroz integral Maiz desgranado Galleta de jengibre Panecillo Leche	Carne asada picada 20 Frijoles horneados Ensalada de repollo Trozos de pina Pan para hamburguesa Jugo	Carne Salisbury 21 Pure de papas Brocoli Gelatina sabor a fresa Panecillo Leche	Albondigas 22 Arroz frito Repollo chino Naranja Panecillo Jugo	Hamburguesa 23 Lechuga y tomate Papas asadas en el horno Postre Cranapple Pan para hamburguesa Leche, mostaza y catsup
Carne Creole 26 Papas rancheras Zanahorias al fuego lento Naranja Pan de trigo Leche	Fritura de cerdo asada 27 Papas asadas en el horno Calabaza/calabacín/tomates Gelatina sabor a lion Pan de trigo Jugo	Pollo asado 28 Macarrones con queso Mezcla de verduras Galleta carnaval Palito do pan Leche	Chili mejicano de pollo 29 Arroz Hojas de nabos Galleta de avena cremosa Galletas saltinas Jugo	Cena de Pascuas 30 Pechuga de pavo tajada Pure de batatas Judias verdes italianas Pudín de fresa Panecillo Leche

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.

