

## SERVING 午餐菜单 2024 年 6 月 SENI⊙RS Gary and Mary West Senior Wellness Center

午餐: 星期一 - 星期五,上午 11点,中午 12:15,下午1: 15/星期六 - 星期日,上午 11点,中午 12:15。

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
						1 肉汁火鸡胸肉 烤玉米面包碎 青豆 全麦卷 热带水果 人造黄油	2 匈牙利烤猪肉 糙米 什锦蔬菜 混合水果
3	腐酱波伦亚意面 全谷物通心粉 西兰花 谷物蒜蓉面包条 新鲜苹果 人造黄油	4 炸罗非鱼排 有机麦米肉饭 加州什锦蔬菜 菠萝块 包装柠檬汁	5 火鸡肉俱乐部沙拉* 火鸡、奶酪、番茄、生菜 和培根 全麦卷 新鲜香蕉 蓝奶酪酱 人造黄油	6 汉堡肉饼 生菜和番茄 牧场豆子 全麦汉堡包 混合水果 番茄酱 芥末	7 烤全谷物脆皮火鸡 豌豆和胡萝卜 芒果草莓酥	8 烤猪肉配肉汁 糙米 什锦蔬菜 苹果酱	9 奶油辣椒肌肉 全谷物通心粉 小甘蓝 梨
全	烤马铃薯皮 :麦调味粗麦粉 花园什锦蔬菜 新鲜橙子 塔塔酱 包装柠檬汁	11 玉米饼沙拉碗* 鸡肉、香菜酸橙糙米饭、 黑豆、玉米、辣椒、洋葱 、生菜和番茄 梨 墨西哥肉酱	加加 加加 加加 加加 加加 加加 加加 加加 加加 加加	内针肉饼 奶油粗土豆泥 妈胡萝卜 全麦面包 菠萝块 人造黄油	14 烤鸡肉 全谷物通心粉和奶酪 调味羽衣甘蓝 柑橘 燕麦葡萄干饼干	15 糖醋肉丸 炒糙米饭 青豌豆配红辣椒 桃子	7
	一索尔兹伯里牛排 糙米 豌豆和胡萝卜 梨	18 烤整鸡腿 意式烤面包酱 全谷物罗蒂尼意大利面 羽衣甘蓝 新鲜苹果	意大利蔬菜汤 <sup>图</sup> 全谷物蟹肉意面沙拉 黑眼豌豆沙拉 新鲜香蕉	20 烧烤排骨肉饼 炒玉米粒 全麦汉堡包 调味熟苹果	21   素辣椒豆子   西兰花   全谷物饼干   菠萝块   软糖巧克力蛋糕	度整鸡腿 佩里佩里酱 香菜柠檬糙米饭 什锦蔬菜 新鲜橙子	23 烤肉丸 蘑菇肉汁 奶油粗土豆泥 小甘蓝 全麦面包 梨 人造黄油
	烤马铃薯皮 辣椒糙米炒饭 黑眼豌豆 菠 芽 塔 塔 包装柠檬汁	25 牛肉酱汉堡 整粒玉米 凉拌卷心菜 全麦汉堡包 梨	26 瑞典肉丸 全谷物通心粉 卡普利什锦蔬菜 新鲜橙子	27 扁豆汤 鹰嘴豆泥卷* *鹰嘴豆泥、羊乳酪、生菜、 番茄、洋葱和全谷物玉米饼 彩虹胡萝卜丁沙拉 新鲜香蕉	28 鸡肉和饼干* 奶油粗土豆泥 加州什锦蔬菜 *前菜提供全谷物饼干 新鲜苹果 巧克力碎饼干	29 四川风味炒猪肉 糙米 西兰花 梨	30 烤鸡肉 全谷物通心粉和奶酪 调味羽衣甘蓝 柑橘

## 菜单注释

所有餐食均提供 8 盎司牛奶 到 钠≥1000mg 食物中可能含有以下过敏原:花生、芝麻 坚果、海鲜、贝类、大豆、鸡蛋、牛奶、小麦。

该项目的赞助基金 Older American's Act 由圣地亚哥健康与人类服务机构、老龄化与独立服务机构提供支持。 建议餐费为每餐 2.5 美元。 但对于符合资格的人士,不可因未能或无法付费而拒绝其用餐。