



# June 2022 Lunch Menu



Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday	Sunday
		<b>1</b> Chef Salad Whole Wheat Roll 主廚沙拉 全麥卷	<b>2</b> Beef Patty Lettuce and Tomato 牛肉餅 生菜和番茄	<b>3</b> Jamaican Chicken Thigh Brown Coconut Rice 牙買加雞大腿 椰棕飯	<b>4</b> WG Tuna Noodle Casserole Sliced Carrots WG 金槍魚麵砂鍋 胡蘿蔔 (已切成塊)	<b>5</b> Roasted Pork Roast Onion Gravy 烤豬肉 洋蔥汁
<b>6</b> Chicken Cacciatore Brussels Sprouts 雞肉卡西亞托雷 球芽甘藍 	<b>7</b> Salisbury Steak w/ Gravy Whipped Potatoes 索爾茲伯里牛排配肉汁 土豆泥	<b>8</b> Minestrone Soup Fresh Orange 蔬菜濃湯 鮮橙	<b>9</b> Sweet and Sour Pork Fresh Banana 糖醋豬肉 新鮮香蕉	<b>10</b> Creamy Paprika Chicken Thigh Whole Grain Penne Pasta 奶油辣椒粉 雞腿肉 全麥通心粉	<b>11</b> Meatballs with Gravy Whipped Potatoes 肉汁肉丸 土豆泥	<b>12</b> Honey Balsamic Chicken Cut Yams 蜂蜜黑醋雞肉 切山藥
<b>13</b> BBQ Pork Rib Patty Hot Spiced Apples 叉燒肉餅 辣味蘋果 	<b>14</b> Swedish Turkey Meatballs Whole Grain Penne Pasta 瑞典火雞丸子 全麥通心粉	<b>15</b> Aztec Bean Salad Whole Wheat Roll 阿茲台克豆沙拉 全麥卷	<b>16</b> Fiesta Chicken Thigh Mexican Brown Rice 嘉年華雞大腿 墨西哥糙米	<b>17</b> Roast Beef w/ Gravy Whipped Potatoes 肉汁烤牛肉 土豆泥	<b>18</b> Lemon Pepper Chicken Scalloped Potatoes 檸檬胡椒雞 加調料烤土豆	<b>19 Father's Day!</b> Swiss Steak Whole Kernel Corn 瑞士牛排 整粒玉米
<b>20</b> General Tso's Chicken Brown Rice 左宗棠雞 糙米 	<b>21</b> Salisbury Steak w/ Gravy Whipped Potatoes 索爾茲伯里牛排配肉汁 土豆泥	<b>22</b> Garden Vegetable Soup Chicken Salad 田園蔬菜湯 雞肉沙拉	<b>23</b> Lemon Pepper Fish Edamame 檸檬胡椒魚 毛豆	<b>24</b> Sloppy Joe Tater Tots 邇邇喬 薯塊	<b>25</b> Pork Loin w/ Gravy Garlic Whipped Potatoes 豬里脊肉汁 大蒜土豆泥	<b>26</b> Turkey A La King Brown Rice 阿拉金火雞 糙米
<b>27</b> Beef Spaghetti Sauce Whole Grain Penne Pasta 牛肉意大利麵醬 全麥通心粉	<b>28</b> BBQ Chicken Leg Quarter WG Macaroni & Cheese 燒烤雞腿區 WG 通心粉和奶酪	<b>29</b> Turkey Club Salad Whole Wheat Roll 火雞俱樂部沙拉 全麥卷	<b>30</b> Pork Roast Brussels Sprouts 烤豬肉 球芽甘藍			

“該項目得到了聖地亞哥縣健康與人類服務局老齡化與獨立服務部老年美國人法案基金的支持。”  
建議捐款為每餐 1.00 美元 - 任何符合條件的人都不得因未能或無法捐款而被拒絕用餐。

請注意：這些餐點可能含有以下過敏原  
花生 • 堅果 • 海鮮 • 貝類 • 大豆 • 雞蛋 • 牛奶 • 小麥  
“所有膳食均含有 8 盎司牛奶”



菜單可能會有變化