



**American
Classics**

www.foodwithcare.com
(877) 578-9938

BAKED CHICKEN DINNER Tierno muslo de pollo, horneado lentamente, servido con arroz amarillo estilo paella y rodajas de zanahorias.

BAKED FISH FILET DINNER Abadejo de Alaska de captura silvestre, horneado a la perfección, servido con papas rojas al ajo y eneldo (dill), y brócoli. Panecillo disponible a solicitud.

BARBECUE PORK ROAST Cerdo sazonado con salsa barbacoa, servido con puré de papas y maíz.

GRILLED CHICKEN FINGERS Tiras de pollo marinadas servidas con arroz amarillo estilo paella, una mezcla de verduras escandinavas y zanahorias en rodajas.

CHICKEN NOODLE SOUP Caldo de Pollo casero con trocos de pollo, fideos (egg noodles), y una mezcla de cebollas, apio, y zanahorias. Acompañada de vegetales mixtos y galletas tipo *oyster cracker*

CHICKEN NUGGETS Nuggets de pollo empanizados con salsa barbacoa para mojar, servidos con puré de papas cremoso y vegetales mixtos.

CHICKEN WINGS Alitas de pollo al horno, ligeramente sazonadas y marinadas y bañadas con una salsa barbacoa. Servidas con papas al ajo y eneldo (dill) y habichuelas tiernas. Panecillo disponible a solicitud.

CHILI CON CARNE Carne molida magra con tomate picado, frijoles rojos, chile en polvo y otras especias clásicas. Se sirve con arroz blanco y vegetales mixtas.

CHOPPED SIRLOIN STYLE BEEF Hamburguesa de carne picada al horno cubierta con la salsa de pimienta del chef, servida con los tradicionales fideos (egg noodle) y habichuelas tiernas.

COUNTRY FRIED CHICKEN Pollo crujiente al horno, servido con puré de papas cremoso y guisantes.

COUNTRY FRIED STEAK STYLE BEEF Tierna hamburguesa de carne de rez, empanizada a mano y frita hasta lograr un dorado crujiente, cubierta con una suave salsa a la pimienta y servida con cremoso puré de papas y habichuelas tiernas.

CHICKEN POT PIE Pastel de pollo al estilo americano, con tiernos trozos de pollo y vegetales mixtos en una suave salsa de pollo, cubierto con un panecillo estilo *biscuit* recién horneado. Se sirve con brócoli y deliciosas manzanas con canela.

CRAB CAKE DINNER Pastel de cangrejo empanizado de un tercio de libra, elaborado con carne de cangrejo de imitación y servido con arroz al cilantro y lima de sabor intenso y guisantes verdes.

FISH FRY Filetes de pescado empanizados en tiras, acompañados de papas al ajo y eneldo (dill) y vegetales mixtos. Certificado por el Marine Stewardship Council para garantizar prácticas pesqueras responsables que mantengan poblaciones de peces y hábitats saludables.

HAM DINNER Filete de jamón tipo buffet en rodajas, cubierto con un glaseado de piña preparado en casa y acompañado de papas rojas al ajo y eneldo (dill), y brócoli. Panecillo disponible a solicitud.



American Classics



HONEY BBQ CHICKEN Muslo de pollo asado a fuego lento y glaseado con salsa barbacoa a la miel de elaboración propia, servido con puré de papas cremoso y maíz al estilo *chuckwagon*

MACARONI & CHEESE Macarrones de trigo en una cremosa salsa de queso cheddar, cubiertos con queso rallados cheddar y Monterey Jack, y servidos con brócoli y una mezcla de verduras. Un deleite vegetariano capaz de satisfacer a casi cualquier carnívoro.

MEATLOAF Pastel de carne estilo casero cubierto con un glaseado dulce de salsa de tomate, servido con puré de papas cremoso, salsa de carne y guisantes. Panecillo disponible bajo petición.

POT ROAST Una tierna porción de carne magra cocinada a fuego lento, bañadas en su propio jugo sobre una base de puré de papas y zanahorias en rodajas. Se acompaña de un panecillo recién horneado.

ROASTED TURKEY Pechuga de pavo asada con relleno aromatizado con hierbas, cubierta en salsa, acompañada de un puré de papas y servida con guisantes.

SALISBURY STEAK STYLE BEEF Tierna hamburguesa de carne acompañada de champiñones salteados y una deliciosa salsa de carne, servida con puré de papas y vegetales mixtos. Panecillo disponible bajo petición.

UNCRUSTABLE MEAL Una deliciosa combinación de sándwich de mantequilla de maní y mermelada de uva sin corteza, acompañada de una barrita de queso mozzarella, un paquete de galletas dulces y un jugo 100 % de vegetales con sabor a frutas. Una opción vegetariana y deliciosa, lista para servir tras descongelar.

WESTERN PORK CHOP Chuleta de lomo de cerdo deshuesada y jugosa, marinada en cítricos y cubierta con una mezcla salteada de cebollas y pimientos tricolores; se sirve acompañada de papas de piel roja al ajo y eneldo (dill), y guisantes. Panecillo disponible bajo petición.



Our meals meet Older Americans Act recommendations for serving size for proteins, vegetables, fruit, and grains. We provide a variety of additional offerings of dried fruit, fruit juice, milk, and desserts, both grain and non-grain based.



Latin Cuisine

Flavors from Around the World featuring:



ARROZ CON POLLO (Chicken with Rice) Pollo deshuesado salteado con arroz estilo español, aceitunas manzanilla, tomate, pimientos y cebolla; acompañado de habichuelas negras sazonados y vegetales mixtos.

MOJO PORK Lomo de cerdo tradicional marinado en cítricos y especias latinas, asado lentamente hasta quedar tan tierno que se deshace con el tenedor; se sirve con un arroz de cilantro y lima, acompañado de una mezcla de zanahorias, guisantes, maíz y habichuelas tiernas.

ROPA VIEJA Estofado de carne al estilo cubano, elaborado a fuego lento, con un sabroso sofrito a base de tomate, cebolla, ajo y pimientos rojos, verdes y amarillos; servido sobre una cama de arroz blanco, acompañado de habichuelas negras sazonados y vegetales mixtos.

SOFT CHICKEN TACO Chicken Tinga (Pollo) cubierta con queso rallados Monterey Jack y cheddar, servida con arroz al cilantro y lima, vegetales mixtos y una tortilla de harina para envolver este plato de picante medio.

GENERAL TSO'S CHICKEN Pollo rebozado bañado en nuestra salsa agri dulce al estilo General Tso. Totalmente cocido, sin glutamato monosódico (MSG) añadido, cero grasas trans por porción y sin colorantes alimentarios. Servido con arroz blanco, una mezcla de vegetales asiáticos y rodajas de zanahoria.

TERIYAKI CHICKEN STIR FRY Tiras de pollo salteadas con vegetales asiáticas, servidas con arroz, brócoli y rodajas de zanahoria. Libre de Gluten.

SWEET & SOUR CHICKEN Trozos de pollo deshuesado, ligeramente rebozados y mezclados con una salsa agri dulce con un toque de cereza; sin glutamato monosódico (MSG) añadido, con cero grasas trans por porción y sin colorantes artificiales. Se sirve con arroz blanco, vegetales asiáticas y rodajas de zanahoria.

TANGERINE CHICKEN Pollo rebozado con harina integral, mezclado con nuestra salsa de mandarina, de sabor dulce y ligeramente ácido. Sin glutamato monosódico (MSG) añadido, sin grasas trans por porción y sin colorantes artificiales. Se sirve con arroz blanco, vegetales asiáticas, y rodajas de zanahoria.





Euro Delights

CHEESE RAVIOLI Pasta de ravioles rellenos de queso en una rica salsa marinara, cubiertos con una mezcla de quesos italianos y servidos con habichuelas tiernas y un panecillo de ajo.

CHICKEN ALFREDO Este clásico italiano es la máxima expresión de la comida hogareña, combinando tierno pollo dorado con una cremosa salsa Alfredo, y pasta penne cocida a la perfección. Servido con una mezcla de vegetales escandinavos, un panecillo con ajo y polvoreado con perejil.

CHICKEN & BROCCOLI Tiernos trozos de pollo deshuesado con brócoli en una cremosa salsa velouté, servidos con tiernos fideos (egg noodle) y rodajas de zanahorias.

LASAGNA Una generosa porción de lasaña cubierta con salsa marinara estilo San Marzano, carne de res desmenuzada; servida con brócoli y un panecillo.

MEATBALL STROGANOFF Albóndigas caseras de res y pollo, delicadamente sazonadas en una rica salsa de carne, con un toque de crema agria y tomate; servidas sobre una cama de fideos (egg noddles), acompañadas de guisantes y un panecillo.

PASTA with MEATBALLS Una generosa porción de pasta penne cubierta con nuestras deliciosas albóndigas de res y pollo en nuestra salsa marinara estilo San Marzano; servida con brócoli y un panecillo de ajo.

VEGETABLE LASAGNA Una generosa porción de lasaña cubierto con una mezcla de vegetales frescos, servido con una cremosa salsa Alfredo, una mezcla de vegetales escandinavos y un panecillo con ajo.

Shelf Stable Meal Options



MISS OLIVE'S CHICKEN PASTA Deléitese con los reconfortantes sabores de nuestra Pasta con pollo, parmesano y salsa de tomate. Tiernos trozos de pollo se combinan con pasta perfectamente cocida, todo envuelto en una rica y ligeramente ácida salsa de tomate y terminado con una generosa pizca de queso parmesano.

MISS OLIVE'S CHICKEN TERIYAKI (LF/LC, R) Disfrute de los sabores agridulces de nuestro Pollo Teriyaki con arroz: tiernos trozos de pollo glaseados en una rica salsa teriyaki, servidos sobre una cama de arroz esponjoso.

MISS OLIVE'S CHICKEN TIKKA MASALA Saboree el rico y aromático gusto de nuestro Pollo Tikka Masala: una reconfortante mezcla de tierno pollo en una salsa de tomate cremosa y especiada, servida sobre arroz perfectamente cocido.

MISS OLIVE'S CHICKEN TINGA Disfrute de esta comida lista para consumir, de larga conservación y apta para microondas, que incluye tierno pollo en una salsa tinga ahumada, picante y dulce, servido sobre una cama de arroz.

MISS OLIVE'S PASTA FAGIOLI Disfrute del reconfortante sabor de nuestra Pasta Fagioli, un plato sustancioso que combina tierna pasta y nutritivos frijoles, todo cocinado a fuego lento en una rica y tradicional salsa de tomate. Infundido con sabrosas hierbas y especias, este clásico plato italiano es a la vez satisfactorio y nutritivo.

Our meals meet Older Americans Act recommendations for serving size for proteins, vegetables, fruit, and grains. We provide a variety of additional offerings of dried fruit, fruit juice, milk, and desserts, both grain and non-grain based.



ROAST BEEF Se sirve con salsa oscura, puré de papas y guisantes.

ROAST PORK Se sirve con salsa oscura, puré de papas y zanahorias.

BAKED CHICKEN Se sirve con salsa de ave, puré de papas y zanahorias.

BAKED HAM Se sirve con salsa oscura, puré de papas y guisantes.



APPLE JUICE
CRANBERRY JUICE
FRUIT PUNCH
CHOCOLATE MILK

GRAPE JUICE
ORANGE JUICE
WHOLE MILK
2% MILK



Sides may vary, see our order form for specific offerings. Substitutions may be sent if a specific dessert request is not available.

ASSORTED FRUIT CUPS
DRY FRUIT

JELLO
CRACKERS

PUDDING
COOKIES



Sourdough Roll

WAFFLES WITH SAUSAGE Waffles dorados y salchicha, servidos con syrup y manzanas con canela.

PANCAKES & SAUSAGE Panqueques esponjosos y salchichas, servidos con syrup y manzanas con canela.

FRENCH TOAST Tostadas francesas rebozados en huevo y vainilla, servidos con papas de desayuno con queso, un recipiente con syrup y manzanas con canela. Una excelente opción sin carne.

BISCUITS WITH SAUSAGE GRAVY Un panecillo estilo sureño, recién horneados y de textura hojaldrada, acompañados de una salsa casera de salchicha; se sirven con papas de desayuno.

HAM & CHEESE OMELET Un omelet queso cubierta con jamón ahumado en cubitos y servida con nuestras deliciosas papas de desayuno y un *biscuit* al estilo sureño.

CHEESE OMELET Un delicioso desayuno vegetariano. Un omelet de huevo esponjoso, relleno de queso y cubierto con quesos Cheddar y Monterey Jack; se sirve con papas de desayuno y un panecillo estilo sureño fácil de abrir. .

SAUSAGE & CHEESE BISCUIT SANDWICH Un panecillo estilo sureño de gran tamaño, relleno con una sabrosa salchicha y queso americano derretido; se sirve con papas de desayuno y manzanas con canela.

EGG & CHEESE MUFFIN Imagina morder un muffin (panquesito) tibio, esponjoso y repleto de proteínas, desbordante de sabroso huevo y queso derretido. Esta deliciosa opción vegetariana se acompaña de papas de desayuno y manzanas con canela.