



Menú del Otoño e Invierno
Septiembre 1, 2018 a Febrero 28, 2019
Revisión: Junio 21, 2018

-Chicken & Turkey
Pollo y Pavo

Nuevo #01—Pollo y Macarrones de Queso Cheddar Blanco: describimos este nuevo platillo como comida de comodidad clásica pero elevada. Hemos tomado pollo en cubitos, cavatappi tierna y pasta tricolores combinados con queso deretido, queso cheddar New York Sharp cremoso, queso cheddar rallado, y al lado, ejotes verdes de corte estilo italiano.

Nuevo #02—Pollo a la parrilla estilo Club- Descubre nuestro toque en el club clásico, tomamos una tierna pechuga de pollo que ha sido marinada en especias y asada a la perfección. Luego lo cubrimos con una rebanada de jamón bajo en sodio y queso mozzarella. Todo colocado encima de una cama de nuestra mezcla de arroz, una mezcla especial de cuscús tostado, arroz rojo y blanco, quinoa rojo, tomates asados, pimientos, zanahorias, chícharos, ajo asado y albahaca con zanahorias en cubitos. **POR FAVOR NO SOBRECALIENTE, ESTO HACE QUE NUESTRAS PIEZAS DE CARNE SE PONGAN DURAS.**

Nuevo #03--Pechuga de Pollo Rellena al Estilo Italiano: esta pechuga de pollo rellena, estilo hogareño, es una pechuga de pollo formada en secciones rellena con salsa marinara auténtica y una mezcla cremosa de queso provolone y queso parmesano. Luego, se empaniza con sabrosas migas de pan sazonadas con especias italianas, dorado en aceite vegetal y cubierto con una mezcla de queso de pizza rallado. Agregamos nuestro relleno exclusivo hecho de pan integral sazonado el cual incluye apio cortado en cubitos, cebolla picada y especias, nuestra mezcla de vegetales de Kyoto completa este nuevo platillo principal.

Nuevo #04--Muslo de pollo al fuego - Este muslo de pollo deshuesado primeramente es azado con fuego para caramelizar el exterior y desarrollar un sabor rico y profundo, luego se cocina lentamente hasta que esté tierno y delicioso. Hemos combinado esta pequeña golosina con papas sazonadas, nuestra mezcla de vegetales Capri y un pan de trigo integral. Por favor, retire todos los paquetes, envoltorios, condimentos y el pan antes de calentar.

#05--Tacos de pollo desmenuzado: Hemos combinado carne tierna de pechuga de pollo con queso Cheddar rallado y dos tortillas de maíz tiernas para crear otra opción de entrada restringida al gluten. Uniéndolos con nuestra mezcla mexicana de frijoles horneados que consiste en frijoles negros y pintos, chiles verdes, pimientos rojos y verdes, cebolla picada y nuestras verduras de mezcla vegetal. Por favor, retire todos los paquetes, envoltorios, condimentos y productos de pan antes de calentar.

Nuevo #06--Pollo BBQ Teriyaki-Tiernas tiras de pollo asado se bañan con nuestra salsa teriyaki restringida al gluten, servidos sobre nuestra abundante mezcla de quinua roja Tailandesa y que contiene arroz blanco cocido al vapor, arroz integral cocido, edamame sin cáscara, zanahorias en cubitos, pimientos rojos picados, cocidos Quinoa roja, condimento de curry al estilo tailandés, limoncillo, ajo en polvo, cebolla en polvo, perejil picado y cebollas verdes también incluye zanahorias.

#07--Cena de Pechuga de Pavo - Regreso de un favorito de todos los tiempos, especialmente para aquellos de ustedes que no tienen ni el tiempo ni la energía para cocinar toda una cena de Acción de Gracias. Hemos hecho eso por usted, cocinando lentamente pechugas de pavo deshuesadas y bajas en sodio. Elaboramos nuestro exclusivo relleno sazonado y hecho de pan integral, que incluye apio picado, cebolla y especias, y nuestro clásico puré de papas cubierto con nuestra salsa de pollo baja en sodio, y si eso no es suficiente, hemos agregado nuestra mezcla vegetal para llenarlo a usted. POR FAVOR NO SOBRECALIENTE, ESTO HACE QUE NUESTRAS PIEZAS DE CARNE SE PONGAN DURAS.

Nuevo #08-Tetrazzini de Pavo – El Tetrazzini de Pavo combina nuestra pasta de conchitas, cebolla picada, pimientos rojos y verdes, carne de muslo de pavo en cubitos y champiñones en rodajas en una rica salsa de crema. Este plato principal se sirve con nuestra nueva mezcla de vegetales de frijol de Oregon; la mezcla se rocía con una mezcla de queso de pizza desmenuzada.

-Fish/Seafood-
-Pescado/Comida del Mar-

NUEVO # 09--Pescado Abadejo Empanizado en harina de 10 granos - Hemos tomado filetes de abadejo salvaje de Alaska, envuelto en migas de pan hecho con 10 granos antiguos. Estos granos proporcionan fibra de grano entero y también proporcionan niveles más altos de aminoácidos, ácidos grasos y minerales. Hemos creado el lado perfecto de calabaza y camote dulce mezcladas en una cremosa salsa de queso parmesano con pasta orzo y salvia fresca y brócoli picado.

#10--Salmón de Pimienta Cítrica - Este salmón a la plancha sin cuero está glaseado para crear una combinación de dulzura y sabor a cítricos con pimienta negra. Hemos armonizado esta hermosa pieza de pescado con una de nuestras nuevas y abundantes mezclas de arroz y quinua, esta mezcla de quinua y arroz blanco tierno sancochado se mezcla con una variedad de deliciosas verduras y proteínas, incluyendo trozos de coliflor, chícharos verdes, garbanzo y una mezcla de tres vegetales. Se incluye una palmadita de margarina; por favor sacar antes de calentar.

Nuevo #11--Filete de Pez relleno de mariscos-- ¡es marisco relleno con algo especial! Los filetes de solomillo, un pescado blanco, se rellena con camarones, cangrejos, langosta, parmesano y hierbas. Encima de nuestro exclusivo relleno sazonado de grano entero que incluye apio picado, cebolla picada y especias. Nuestras verduras Capri complementan este nuevo platillo principal.

-Vegetarian-
-Vegetariano-

Nuevo #12--Rollo de Lasaña de Queso Cremoso--rellenamos la pasta en forma de tubo con una mezcla de queso cremoso de ricotta y queso mozzarella y lo enrollamos. Luego, se cubre con nuestra salsa Alfredo de pesto al ajo especial y servida con mezcla de queso de pizza rallado junto con ejotes verdes al estilo italiano.

Nuevo #13--Enchiladas de queso--queso americano y salsa de enchilada envuelto en una tortilla de maíz molido en piedra y rica en granos enteros. Colocamos dos de estos productos saludables en nuestro arroz mexicano especial sin gluten que consiste en arroz blanco cocido al vapor ligero y esponjoso, frijoles negros tiernos, frijoles pintos, tomates picados, salsa y auténticas especias mexicanas, junto con maíz blanco dulce. Para terminar este nuevo platillo principal maravilloso, rociamos salsa de enchilada adicional y decoramos con queso cheddar rallado.

Nuevo #14--Cazuela de Frijoles Blancos Vegetarianos- Hemos adaptado este clásico del viejo mundo convirtiéndolo en un sabroso plato vegetariano al tomar frijoles blancos del norte, garbanzo- chícharo, cebolla en cubos, apio en cubitos, tomates cortados en cubitos y una salsa especial de ajo asado.

Incluimos nuestras verduras de mezcla vegetal Midori y nuestro pan de ajo tostado con mantequilla. Por favor, retire todos los paquetes, envoltorios, condimentos y productos de pan antes de calentar.

-Pork-
-Puerco-

#15--Cena de Lomo de Cerdo Ahumado - Hemos tomado nuestra popular porción de 3 onzas de lomo de cerdo asado sin hueso añadiendo un ligero sabor ahumado a madera de manzana. Se combina con nuestros frijoles cocidos caseros, que contienen excelentes frijoles blancos del norte, frijoles pintos, azúcar morena, melaza, tocino y especias secretas de Homestyle. También incluye nuestro mini pan de maíz envuelto individualmente y coliflor de arroz. Una gran selección de comida de confort. **POR FAVOR NO SOBRECALIENTA, PODRÍA HACER DURA LA CARNE.** Por favor, retire todos los paquetes, envoltorios, condimentos y productos de pan antes de calentar.

#16--Chile Verde con Carne Azado Lentamente - Hemos creado esta versión de chile verde tomando lomo de cerdo deshuesado y sin grasa, asado lentamente con nuestra propia salsa chile verde hasta que esté tierno y fácil de desmenuzar con tenedor. Lo combinamos con nuestro arroz-Mexicano especial sin gluten que consiste en arroz blanco cocido al vapor ligero y esponjoso, frijoles negros tiernos, frijoles pintos, tomates picados, salsa no muy picante y auténticas especias mexicanas y nuestras verduras mixtas.

#17--Caserola de Jamon y Papas--este platillo es uno de los favoritos de la familia que evoca recuerdos de la familia y el jamón de Pascua . Tomamos rebanadas de papas cultivadas en EE. UU. y las combinamos con nuestro cremoso puré de papas, una rica salsa de queso, crema, cebollas en cubos y jamón bajo en sodio en cubitos, horneados lentamente y luego lo cubrimos con queso cheddar rallado. Acompañamos este clásico familiar con nuestra nueva mezcla de vegetales de Kyoto y un bisquete. Esperamos que se convierta en uno de los favoritos de su familia también. Por favor, retire todos los paquetes, envoltorios, condimentos y productos de pan antes de calentar.

#18--Carne de Puerco Agridulce--estas tiernas piezas de puerco se marinan y se cubren en una masa crujiente sin gluten, se cocinan y se fríen en aceite vegetal, y las hemos cubierto con nuestra exclusiva salsa agridulce. Estamos combinando este nuevo platillo, restringida al gluten, de entrada con nuestra mezcla de arroz frito que contiene arroz blanco tierno, cebolla, pimientos rojos cortados, apio, zanahorias, chícharo verde tierno y huevos revueltos esponjosos. Nuestra mezcla de vegetales Midori se agrega para terminar esta deliciosa comida asiática.

-Beef-
-Carne de Res-

#19--Hamburguesa con Queso Estilo Casero--Regresa uno de nuestros artículos de menú más antiguos. Hemos estado buscando bastante tiempo para encontrar la combinación correcta de ingredientes para traer una versión más saludable de nuestra misma hamburguesa Black Angus genuina con queso. Lo logramos, agregamos una rebanada de queso americano dentro de nuestro pan de hamburguesa integral con tiernas papas en cubitos. Por favor, retire todos los paquetes, envoltorios, condimentos y productos de pan antes de calentar.

#20--Carne de Res Rostizado al Estilo Yankee--Hecho con carne de calidad aprobada por el USDA, preparada a mano y rostizado al horno lentamente durante 8 horas para obtener un sabor profundo y rico y una textura tierna que se puede desmenuzar con un tenedor, con salsa de res baja en sodio. Esto se sirve con puré de papas, zanahoria y una rebanada gruesa de nuestro pan de ajo tostado con mantequilla concluye este platillo clásico de otoño / invierno. Por favor, retire todos los paquetes, envoltorios, condimentos y productos de pan antes de calentar.

NUEVO #21--Filete de carne picada con chile y queso--Tomamos papas asadas con romero y ajo y tiernos chícharos añadiendo una pieza de carne de ternera picada y lo cubrimos con nuestro exclusivo chile de

tres frijoles, que consiste en frijoles rojos, frijoles negros y frijoles grandes del norte , adornado con queso cheddar rallado y cebolla blanca en cubitos. Servido con nuestro mini pan de maíz envuelto individualmente. POR FAVOR NO SOBRECALIENTA, PODRÍA HACER DURA LA CARNE. Por favor, retire todos los paquetes, envoltorios, condimentos y productos de pan antes de calentar.

NUEVO # 22--Pasta Penne con salsa de carne--carne molida baja en sodio es dorada con cebolla picada, ajo, pasta de tomate, tomates secos y especias para crear una salsa de carne italiana rica y abundante, se revuelve con fideos tiernos de pasta penne y coliflor machacado , todo se adorna con nuestro queso rallado de pizza recreando este delicioso favorito de la familia.

Nuevo #23—Enrollado de Bistec Ranchero y Queso- Filete de res sazonado y cocinado, queso Monterey Jack, americano y cheddar con cebolla asadas, pimientos verdes y rojos y especias todo envuelto en una tortilla de harina de trigo empanizado ligeramente y frita. Se pone sobre nuestra mezcla mexicana de frijoles horneados que consiste en frijoles negros y pintos, chiles verdes, pimientos rojos y verdes, cebolla y una abundante porción de maíz blanco súper dulce y adornado con queso cheddar rallado.

NUEVO # 24 Res al Estilo Oriental y Brocoli - Esta carne de res es cocido lentamente en una salsa oriental dulce y sabrosa que contiene piña, azúcar morena, vinagre, pasta miso y jengibre combinándose con arroz blanco sancochado, brócoli picado y es adornado con cacahuates picados para crear una textura crujiente y lleno de proteína.

25 Comida de Milanesa de Pollo Frito - De regreso por sus peticiones. Todos deberíamos estar entusiasmados con este plato principal que regresa con una pieza de milanesa de pollo bajo en sodio frito, picado. Servido con puré de papas cubierto con salsa blanca junto con tiernos chicharos verdes. Claro, para alegrar a todos los que lo comen. También incluye una cuchara de margarina y una rebanada de pan de trigo. Por favor, retire todos los paquetes, envoltorios, condimentos y productos de pan antes de calentar.

26 Sopas con Res al Estilo Philly - Rebanadas tiernas de carne sazonada mezclada con cebolla picada, pimientos verdes cortados en cubitos, ajo asado y pasta rotini cocida cubierta con una abundante porción de queso rallado de pizza para una deliciosa combinación de pastas deliciosas completan este entrante agradable.

-Breakfast-

-Desayuno-

NUEVO # 27 Fritata de Jamon y Queso - Las fritatas se cocinan en una sartén de hierro o en un sartén para horno porque se empieza en la estufa y luego se terminan en el horno. A diferencia de las tortas, el relleno de fritatas se mezcla con los huevos en el sartén, en lugar de doblarse. Los nuestros incluyen jamón ahumado, cebolla, pimientos verdes y rojos y queso cheddar, agregamos papa rallada, un bisquete y un paquete de frutas secas mezcladas. Por favor, retire todos los paquetes, envoltorios, condimentos y productos de pan antes de calentar.

28 Barritas de Pan Tostado a la Francesa Glaceados con Canela--Añadimos a estos panes de harina integral dulces envueltos individualmente glaceados en canela, fresas picadas y dos salchichas de pollo para el desayuno. Para aquellos de ustedes que quieren una versión de salchicha más saludable y no comen ni les gusta la carne de puerco, estas pequeñas riquezas están hechas de pollo picado con sazón de salchichas. Por favor, retire todos los paquetes, envoltorios, condimentos y productos de pan antes de calentar.

NUEVO # 29 Desayuno de Panques de Mora Azul--estos panques de harina integral envueltos individualmente son rellenos de moras azules frescas y para agregar la cantidad justa de dulzura a estos panques saludables, hemos agregado aún más deliciosos moras azules maduras y dos salchichas de carne

de puerco. Por favor, retire todos los paquetes, envoltorios, condimentos y productos de pan antes de calentar.

NEW #30 Biscuits & Sausage Gravy – Oh yeah!! Our famous biscuits and gravy has made a comeback. We have created a lower sodium version but we bet you won't even be able to tell. We smother two buttermilk biscuits with our secret sausage and chopped bacon gravy. We add a hearty portion of fluffy scrambled eggs and a packet of dried mixed fruit, to complete this stick to your ribs breakfast. Please remove all packets, wrappers, condiments and bread products before heating.

NUEVO # 30 Biscuits & Sausage Gravy - ¡Ah sí! Nuestros famosos bisquitos y salsa han vuelto. Hemos creado una versión con menos sodio, pero apostamos a que ni siquiera podrás saberlo. Ahogamos dos bisquitos de mantequilla en nuestra salsa secreta de salchicha y tocino picado. Añadimos una abundante porción de huevos revueltos esponjosos y un paquete de frutas secas mezcladas, para completar este sabroso desayuno. Por favor, retire todos los paquetes, envoltorios, condimentos y productos de pan antes de calentar.

NUEVO # 31 Pastel para el Desayuno de Nuez y Canela- Este fantástico y nuevo bollo está hecho con un relleno de canela real y azúcar que se revuelven en una masa blanda de mantequilla y se cubre con streusel de mantequilla y con nueces picadas. Incorporamos huevos revueltos y durazno picado para este desayuno ligero pero nuevo. Por favor, retire todos los paquetes, envoltorios, condimentos y productos de pan antes de calentar.

NUEVO # 32 Desayuno de Salchicha - Una deliciosa combinación de salchicha Jimmy Dean, tocino en cubitos, papas en cubitos, pimientos rojos y verdes en cubitos, cebollas picadas, huevos revueltos y queso cheddar rallado junto con dos tortillas de maíz blanco y un paquete de frutas mixtas secas. Por favor, retire todos los paquetes, envoltorios, condimentos y productos de pan antes de calentar.

NUEVO # 33 Pan Cruasán relleno de salchicha, huevo y queso de pollo- Un pan cruasán artesanal de mantequilla envuelto individualmente y relleno de salchicha de pollo, queso americano y una hamburguesa de huevo revuelto con mantequilla y horneado hasta un color dorado. Hemos incluido manzanas en cubitos y camote en cubitos. Por favor, retire todos los paquetes, envoltorios, condimentos y productos de pan antes de calentar.

34 Sandwich Cruasán de jamón, huevo y queso: una torta de huevos revueltos, una rebanada de jamón ahumado y una rebanada de queso americano, todo dentro de un pan de cruasán sabor mantequilla que es servido con papas doradas Yukon y un paquete de frutas mixtas secas. Por favor retire la envoltura y el paquete de frutas antes de calentar.

35 Crepas Rellenas de Queso Crema Dulce con Manzanas - Este delicado panqueque crepa se enrolla a mano con relleno de queso dulce y se dobla en forma de un paquete pequeño y agradable, lo coronamos con una porción extra de manzanas en cubitos y crema batida azucarada. Los servimos con huevos revueltos esponjosos.

36 Yogur de Bayas--Añadiendo al siempre popular yogur de vainilla, un paquete individualmente empaquetado de granola de primera calidad; consiste en avena integral, azúcar de caña, especias, aceite de canola y harina integral de avena. Terminamos esta versión con nuestra mezcla de bayas del Pacífico; que incluye arándanos, moras y frambuesas. Puede disfrutar de cada componente por separado o hacer su propio postre helado. * Este plato principal no requiere cocina.

Vegetable & Fruit Blend Descriptions/Descripciones de Vegetales y Frutas

De tres formas: consiste de zanahorias cortadas en cubitos, elote y chicharro tierno.

Capri: consiste de zanahorias cortadas, ejotes, calabaza amarilla y calabacita verde.

Chuckwagon: Consiste de maíz amarillo tierno, cebolla picada, pimientos rojos y verdes.

Nueva Mezcla Kyoto: consiste en edamame sin cáscara, brocoli picado, zanahoria en rajas, maíz y pimientos rojos.

Midori: consiste en edamame sin cáscara, chicharos dulces, maíz tiernito, tiras de pimiento rojo y (water chestnuts).


Nueva Mezcla de Frijol de Oregon: Consiste de ejote verde, frijol amarillo, frijol rojo, chicharo verde, zanahoria picada y frijoles lima.


Brocoli picado, zanahorias en cubitos, camote en cubitos, ejotes al estilo Italiano, coliflor, maíz blanco dulce, chicharo tierno


Dried Fruit Packet: consists of dried cranberries, golden raisins, dried cherries and dried blueberries/Paquete de fruta mixta: consiste en arándanos secos, pasas doradas, cerezas secas y moras azules secos.


PLEASE DO NOT OVERHEAT, MIGHT MAKE OUR TENDER PIECES OF MEAT TOUGH./ POR FAVOR NO SOBRECALIENTA, PODRÍA HACER DURA LA CARNE.


Please remove all packets, wrappers, condiments and bread products before heating./Por favor, retire todos los paquetes, condimentos, envoltura y productos de pan antes de calentar.


 Low-calorie options are or less than 500 calories/ Las opciones bajas en calorías son menos de 500 calorías

 Low-fat options are at or less than 16 grams total fat and are at or less than 5 grams saturated fat/ Las opciones bajas en grasa son menos de 16 gramos de grasa total y / o menos de 5 gramos de grasa saturada

 Carb-controlled options are at or less than 45 grams total carbohydrates/ Las opciones controladas de carbohidratos son menos de 45 gramos de carbohidratos totales

 Gluten-restricted options contains no wheat but produced in a commercial kitchen with risk of gluten exposure/ Las opciones con restricción de gluten no contienen trigo pero se preparan en una cocina comercial con riesgo de ser expuestos al gluten

 Sodium-controlled options are at or less than 750 mg of sodium/ Las opciones controladas de sodio son menos de 750 mg de sodio

 Renal options are moderate restriction of sodium, potassium and phosphorus/Las opciones renales son restricción moderada de sodio, potasio y fósforo