



Quarter#2 /2020-2021 (October 25th - 29th, 2021)



APIS Lunch Menu

Monday October 25th, 2021	Tuesday October 26th, 2021	Wednesday October 27th, 2021	Thursday October 28th, 2021	Friday October 29th, 2021
Demonstration dish Boiled Chicken & Deep Fried Chicken with Marinated Rice (ข้าวมันไก่ต้ม & ข้าวมันไก่ทอด) Main dishes Stir-Fried Mixed Vegetables in Brown Sauce (สัสดายน้ำแดง) Green Curry with Fish Balls (แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย) Pork Steak with Cafe' Sauce (สเต็กหมูซอสคาเฟ่) Mashed Potato (มันบด)	Demonstration dish Noodles with Pork in Thick Gravy (ราดหน้าหมูหมัก) Main dishes Stir-Fried Mixed Vegetables in Oyster Sauce (ผัดผักรวมน้ำมันหอย) Thai Style Omelette (ไข่เจียว) Stir-fried Thai Basil with Chicken (ผัดกะเพราไก่) Tonkatsu - Deep Fried Pork - Japanese Style (หมูทอดทงคัตสึ)	Demonstration dish Pork/ Chicken Burger & French Fries (เบอร์เกอร์หมู/ไก่ & เฟรนช์ฟราย) Main dishes Stir-Fried Broccoli and Mushroom in Oyster Sauce (ผัดบรอกโคลี & เห็ดน้ำมันหอย) Steamed Fish in Lemon Sauce (ปลาึ่งมะนาว) Pork Stew & Spaghetti (สเตวี่หมู & สปาเกตตี)	Demonstration dish Papaya Salad - <u>Spicy Sauce and Non-Spicy Sauce</u> (ส้มตำเผ็ดและไม่เผ็ด) Main dishes Braised Chinese Cabbage in Brown Sauce (ผักฮ่องเต้ตุ๋นน้ำแดง) Beef Massaman Curry (มัสมั่นเนื้อ) Grilled Chicken (ไก่ย่าง) Grilled Fish with Meuni'ere Sauce & Boiled Potatoes (ปลาย่างซอสเมอญีร์ & มันฝรั่งต้ม)	Demonstration dish Variety of Sushi (ซูชิ) Main dishes Deep-fried Pork with Thai Herb (หมูทอดสมุนไพร) Steamed Chicken in Sesame Oil Sauce (ไก่แซ่ซอสน้ำมันงา) Grilled Fish with Piccata Sauce (ปลาย่างซอสพิคคาตา) Stir-fried Mixed Vegetable with Butter (ผัดสามสีผัดเนย)
Soup Braised Winter Melon with Chicken (ผักเขียวไก่ตุ๋นยาจีน)	Soup Miso Soup (มิโซะซุพ)	Soup Pork Ribs Soup - <u>Hot and Spicy and Non-Spicy Soup</u> (ต้มเล้งแซ่บ)	Soup Pumpkin Cream Soup (ครีมซุพฟักทอง)	Soup Spinach Cream Soup & Garlic Bread (ครีมซุพผักโขม & ขนมปังกระเทียม)
Vegetarian Menu Chicken (Tofu) with Marinated Rice (ข้าวมันไก่เจ) Deep-Fried Tofu with Gravy Sauce (เต้าหู้ทรงเครื่อง)	Vegetarian Menu Noodles with Vegan Chicken in Thick Gravy (ราดหน้าไก่เจ) Spicy & Sour Mushroom Soup (ต้มยำเห็ด)	Vegetarian Menu Egg Burger (เบอร์เกอร์ไข่) Chinese Tofu Omelette (ออสถ่วนเต้าหู้)	Vegetarian Menu Vegan Papaya Salad (ส้มตำเจ) Stir-Fried Pumpkin with Textured Vegetable Protein and Sweet Basil (ผัดฟักทองโปรตีนเกษตรใบโหระพา)	Vegetarian Menu Veggie Sushi (ซูชิมังสวิรัต) Stir-Fried Bamboo Shoot and Vermicelli Noodle with Textured Vegetable Protein (ผัดหน่อไม้วันเส้นโปรตีนเกษตร)
Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Brown Rice (ข้าวกล้อง)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Fried Rice with Chicken (ข้าวผัดไก่)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Chinese-Style Fried Noodle (ผัดหมี่ข้าว)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Sticky Rice (ข้าวเหนียว)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Rice Seasoned with Shrimp Paste (ข้าวคลุกกะปิ)
Salad Greek Salad (สลัดกรีก) Salad Bar (สลัดบาร์) Bread and Butter (ขนมปังและเนย)	Salad Salad Bar (สลัดบาร์) Bread and Butter (ขนมปังและเนย)	Salad Coleslaw (สลัดกะหล่ำปลีมายองเนส) Salad Bar (สลัดบาร์) Bread and Butter (ขนมปังและเนย)	Salad Japanese Tofu Salad (สลัดเต้าหู้ญี่ปุ่น) Salad Bar (สลัดบาร์) Bread and butter (ขนมปังและเนย)	Salad Salad Bar (สลัดบาร์) Bread and butter (ขนมปังและเนย)
Dessert Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล)	Dessert Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล)	Dessert Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล)	Dessert Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล) Thai Fried Banana & Sweet Potato (กล้วยทอด & มันทอด)	Dessert Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล)

The menu may slightly change according to the ingredients materials.

"เมนูอาจมีการเปลี่ยนแปลงบ้างเมื่อกินของตามวัตถุดิบ"