



Quarter#3 /2020-2021 (January 17th - 21st, 2022)



APIS Lunch Menu

Monday January 17th, 2022	Tuesday January 18th, 2022	Wednesday January 19th, 2022	Thursday January 20th, 2022	Friday January 21st, 2022
Demonstration dish Noodles with Chicken in Thick Gravy (ราดหน้าไก่หมัก) Main dishes Stir-Fried Mixed Vegetables in Brown Sauce (สี่สหายน้ำแดง) Green Curry with Fish Balls (แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย) Pork Steak with Cafe' Sauce (สเต็กหมูซอสคาเฟ่) Mashed Potato (มันบด)	Demonstration dish Chinese Roll Noodle Soup with Chicken (ก๋วยจั๊บไก่ทรงเครื่อง) Main dishes Stir-fried Angled gourd with Oyster Sauce (ผัดบวบน้ำมันหอย) Stir-fried Thai Basil with Minced Pork (ผัดกะเพราหมูสับ) Thai Style Omelette (ไข่เจียว) Chicken Nuggets (นั๊กเกตไก่) Potato skins (เปลือกมันฝรั่งอบกรอบ)	Demonstration dish Chicken/ Pork Tempura Udon Noodle Soup (อุด้งไก่/ หมูเหมปฺระ) Main dishes Stir-fried Cabbage with Fish sauce (กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา) Fried Pork Spare Ribs with Lemongrass (ซีโครงหมูทอดตะไคร้) Roasted Chicken with Black Pepper (ไก่อบซอสพริกไทยดำ) Stir-fried Mixed Vegetable with Butter (ผัดสามสีผัดเนย)	Demonstration dish Stewed Pork Leg on Rice (ข้าวขาหมู) Main dishes Braised Chinese Cabbage in Brown Sauce (ผักฮ้องเค็มคั้นน้ำแดง) Pork Stroganoff & Spaghetti (หมูตุ๋นผัดในซอสวิปครีมกับเนย & สปาเกตตี) Honey Roasted Chicken (ไก่อบน้ำผึ้ง)	Demonstration dish Tonkatsu - Deep Fried Chicken - Japanese Style Sandwich & French Fries (แซนวิชไก่ทอดทงคัตสึ & เฟรนช์ฟราย) Main dishes Stir-fried Green Peas with Quail eggs (ผัดถั่วลันเตาไข่นก) Savoury (Panaeng) Curry with Chicken (แพนงไก่) Beef Steak & Grilled Mixed Vegetable (สเต็กเนื้อ & ผักย่าง)
Soup Miso Soup (มิโซะซุพ)	Soup Clear Soup with Egg Sausage and Minced Pork (ต้มจืดไขวุ้นกรอบ & หมูสับ)	Soup Chicken Cream Soup (ครีมซุพไก่)	Soup Tomato Cream Soup & Crouton (ครีมซุพมะเขือเทศ & ขนมปังกรอบ)	Soup Egg and Pork in Sweet Brown Sauce (หมู & ไข่พะโล้)
Vegetarian Menu Noodles with Vegan Chicken in Thick Gravy (ราดหน้าไก่เจ) Spicy & Sour Mushroom Soup (ต้มยำเห็ด)	Vegetarian Menu Chinese Roll Noodle Soup with Tofu (ก๋วยจั๊บเจ) Deep-fried Tofu with Bean Sauce (เต้าหู้ทอดซอสถั่ว)	Vegetarian Menu Tofu & Veggie Tempura Udon Noodle Soup (อุด้งเต้าหู้ & ผักเหมปฺระ)	Vegetarian Menu Stewed Vegan Pork Leg on Rice (ข้าวขาหมูเจ) Stir-fried Long Green Bean with Textured Vegetable Protein (ผัดถั้วฝักยาวใส่โปรตีนเกษตร)	Vegetarian Menu Tonkatsu - Deep Fried Vegan Chicken - Japanese Style Sandwich (แซนวิชไก่เจทอดทงคัตสึ) Stir-fried Pickle Cabbage and Vermicelli Noodle (เกี๊ยมฉ่ายผัดวุ้นเส้น)
Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Egg Fried Rice (ข้าวผัดไข่)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Fried Rice with Lotus Seeds (ข้าวอบเม็ดบัว)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Brown Rice (ข้าวกล้อง)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Brown Rice (ข้าวกล้อง)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Brown Rice (ข้าวกล้อง)
Salad Salad Bar (สลัดบาร์) Bread and Butter (ขนมปังและเนย)	Salad Russian Salad (สลัดรัสเซีย) Salad Bar (สลัดบาร์) Bread and Butter (ขนมปังและเนย)	Salad Potato and Eggs Salad (สลัดมันฝรั่งไข่ต้ม) 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)
Dessert Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล)	Dessert Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล)	Dessert Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล)	Dessert Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล) Water Chestnuts in Sweet Coconut Milk (ทับทิมกรอบกะทิสด)	Dessert Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล)

The menu may slightly change according to the ingredients materials.

"เมนูอาจมีการเปลี่ยนแปลงบ้างเล็กน้อยตามวัตถุดิบ"