



Quarter#4 /2021-2022 (June 13th - 17th, 2022)



APIS Lunch Menu

Monday June 13th, 2022	Tuesday June 14th, 2022	Wednesday June 15th, 2022	Thursday June 16th, 2022	Friday June 17th, 2022
<p>Demonstration dish Thai Braised Chicken Noodle Soup (ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋น)</p> <p>Main dishes Stir-fried Luffa Acutangula with Oyster Sauce (ผัดกะเพราหมูสับ) Stir-fried Thai Basil with Minced Pork (ผัดกะเพราหมูสับ) Fish Finger (เนื้อปลาชุบเกล็ดขนมปังทอด) Potato skins(เปลือกมันฝรั่งกรอบ)</p>	<p>Demonstration dish Red Roasted Pork in Sauce on Rice (ข้าวหมูแดง)</p> <p>Main dishes Spicy Stir-fried Eggplant with Minced Chicken and Sweet Basil (ผัดมะเขือยาวไก่สับใบโหระพา) Steamed Fish in Lemon Sauce (ปลาึ่งมะนาว) Roasted Chicken with Black Pepper Sauce (ไก่อบซอสพริกไทยดำ) Stir-fried Mixed Vegetables with Butter (ผัดสามสีผัดเนย)</p>	<p>Demonstration dish Spaghetti with Tomato Sauce & Spaghetti Aglio e Olio (สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ & สปาเก็ตตี้ออลิโอ)</p> <p>Main dishes Stir-fried Mixed Veggie in Oyster Sauce(ผัดผักรวมน้ำมันหอย) Honey Roasted Chicken (ไก่อบน้ำผึ้ง) Grilled Fish with Meuniere Sauce & Boiled Potatoes with Butter (ปลาย่างซอสเมอญีร์ & มันฝรั่งต้มเนย)</p>	<p>Demonstration dish Noodles with Pork in Thick Gravy Sauce (ราดหน้าหมู)</p> <p>Main dishes Stir-fried Green Peas with Quail eggs (ผัดถั่วงอกเต้าหู้) Savoury (Panaeng) Curry with Chicken (แพนงไก่) Beef Steak & Grilled Mixed Vegetable (สเต็กเนื้อ & ผักรวมย่าง)</p>	<p>Demonstration dish Chicken Burger & French Fries (เบอร์เกอร์ไก่ & เฟรนช์ฟราย)</p> <p>Main dishes Stir-fried Mixed Veggie in Oyster Sauce(ผัดผักรวมน้ำมันหอย) Chicken Massaman Curry (มัสมั่นไก่) Roasted Pork with Sweet & Sour Sauce (หมูอบซอสเปรี้ยวหวาน) Deep-fried Chicken (ไก่ทอด)</p>
<p>Soup Clear Soup with Eggs Bean Curd and Minced Pork (ต้มจืดเต้าหู้ไข่ & หมูสับ)</p>	<p>Soup Chicken and Potato Clear Soup (ซุปลีไก่ & มันฝรั่ง)</p>	<p>Soup Thai Style Hot, Spicy and Sour Chicken Soup (ต้มยำไก่น้ำใส)</p>	<p>Soup Corn Cream Soup (ครีมซूपข้าวโพด)</p>	<p>Soup Egg and Chicken in Sweet Brown Sauce (ไก่ & ไข่พะโล้)</p>
<p>Vegetarian Menu Stir-fried Thai Basil with Minced Vegan Chicken (ผัดกะเพราไก่สับเจ) Deep-fried Tofu with Bean Sauce (เต้าหู้ทอดซอสถั่ว)</p>	<p>Vegetarian Menu Vegan Red Roasted Pork in Sauce on Rice (ข้าวหมูแดงเจ) Stir-fried Long Green Bean with Textured Vegetable Protein(ผัดถั้วฝักยาวใส่โปรตีนเกษตร)</p>	<p>Vegetarian Menu Spaghetti with Tomato Sauce (สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ) Crispy Mushroom with Sweet Sauce (เห็ดเข็มทองชุบแป้งทอด)</p>	<p>Vegetarian Menu Noodles with Tofu in Thick Gravy Sauce (ราดหน้าเจ) Stir-fried Pickle Cabbage and Vermicelli Noodle (เกี่ยมฉ่ายผัดวุ้นเส้น)</p>	<p>Vegetarian Menu Egg Burger (เบอร์เกอร์ไข่) Steamed Egg with Shitake (ไข่ตุ๋นเห็ดหอม)</p>
<p>Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Egg Fried rice (ข้าวผัดไข่)</p>	<p>Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Brown Rice (ข้าวกล้อง)</p>	<p>Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Fried Rice with Chicken and Black Sweet Soy Sauce (ข้าวผัดรถไฟ)</p>	<p>Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Brown Rice (ข้าวกล้อง)</p>	<p>Rice Steamed rice (ข้าวสวย)</p>
<p>Salad Russian Salad (สลัดรัสเซีย) Salad Bar (สลัดบาร์) Bread and Butter(ขนมปังและเนย)</p>	<p>Salad Salad Bar (สลัดบาร์) Bread and Butter(ขนมปังและเนย)</p>	<p>Salad Potato and Eggs Salad (สลัดมันฝรั่งต้ม) Salad Bar (สลัดบาร์) Bread and Butter(ขนมปังและเนย)</p>	<p>Salad Coleslaw (สลัดกะหล่ำปลีมายองเนส) Salad Bar (สลัดบาร์) Bread and Butter(ขนมปังและเนย)</p>	<p>Salad Summer Salad (สลัดคอก) Salad Bar (สลัดบาร์) Bread and Butter(ขนมปังและเนย)</p>
<p>Dessert Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล)</p>	<p>Dessert Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล)</p>	<p>Dessert Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล)</p>	<p>Dessert Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล) Ice-Cream (ไอศกรีม)</p>	<p>Dessert Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล) Ice-Cream (ไอศกรีม)</p>

The menu may slightly change according to the ingredients materials.

"เมนูอาจมีการเปลี่ยนแปลงบ้างเล็กน้อยตามวัตถุดิบ"