



Quarter#1 /2022-2023 (September 5th - 9th, 2022)



APIS Lunch Menu

Monday September 5th, 2022	Tuesday September 6th, 2022	Wednesday September 7th, 2022	Thursday September 8th, 2022	Friday September 9th, 2022
<p>Demonstration dish Thai Braised Beef and Meatballs Noodle Soup (ถ้วยเดียวเนื้อคูน & ลูกชิ้น) Main dishes Stir-fried Green Peas in Oyster Sauce (ผัดถั้วถั่วลันเตาน้ำมันหอย) Roasted Chicken with Gravy Sauce (ไก่อบซอสเกรวี่) Stir-fried Thai Basil with Minced Pork (ผัดกะเพราหมูสับ) Thai Style Omelet (ไข่เจียว)</p>	<p>Demonstration dish Pasta Carbonara & Pasta with Tomato Sauce (พาสต้าคาร์บอเนรา & พาสต้าซอสมะเขือเทศ) Main dishes Stir-Fried Broccoli in Oyster Sauce (ผัดบล็อกโคลี่น้ำมันหอย) Deep-fried Fish with Garlic and Pepper (ปลาทอดกระเทียมพริกไทย) Yellow Curry Chicken (แกงกะหรี่ไก่) Fried Pork Stuffed with Cheese (หมูยัดชีส)</p>	<p>Demonstration dish Papaya Salad - Spicy Sauce and Non-Spicy Sauce (ส้มตำเผ็ดและไม่เผ็ด) Main dishes Stir-fried Mixed Vegetables in Oyster Sauce (ผัดผักรวมน้ำมันหอย) Grilled Chicken (ไก่ย่าง) Fish Finger (เนื้อปลาชุบเกล็ดขนมปังทอด) Saute' Potatoes (มันทอดโซเด)</p>	<p>Demonstration dish Chicken Teriyaki Sandwich (แซนวิชไก่ซอสเทริยากิ) Main dishes Stir-Fried Chinese Broccoli (ผัดผักคะน้าไฟแดง) Beef Steak with Cafe' Sauce (สเต็กเนื้อซอสคาเฟ่) Larb E-Sarn - North-Eastern Minced Pork Spicy Salad with Herbs & Veggie (ลาบอีสานหมู & ผักสด)</p>	<p>Demonstration dish Variety of Sushi (ซูชิ) Main dishes Stir-fried Mixed Vegetables in Oyster Sauce (ผัดผักรวมน้ำมันหอย) Steamed Fish in Lemon Sauce (ปลานึ่งมะนาว) Savoury (Panaeng) Curry with Pork (แกงหนม) Roasted Pork Ribs with Red Wine (ซี่โครงหมูอบไวน์แดง)</p>
<p>Soup Tomato Cream Soup (ครีมซूपมะเขือเทศ)</p>	<p>Soup Sundubu-jjigae - Korean Tofu Soup (ซूपเต้าหู้เกาหลี)</p>	<p>Soup Chicken and Mushroom in Coconut Soup (ต้มข่าไก่เห็ดฟาง)</p>	<p>Soup Braised Fish Maw in Red Gravy (กระเพาะปลาไฟแดง)</p>	<p>Soup Miso Soup (ซूपมิโซะ)</p>
<p>Vegetarian Menu Stir-fried Vegan Shrimp with Chilli (กุ้งเจผัดพริกสด) Stir-fried Thai Basil with Tofu (ผัดกะเพราเจ)</p>	<p>Vegetarian Menu Pasta with Tomato Sauce (พาสต้าซอสมะเขือเทศ) Stir-fried Tofu with Shanghai Sauce (เต้าหู้ผัดซอสเซี่ยงไฮ้)</p>	<p>Vegetarian Menu Vegan Papaya Salad (ส้มตำเจ) Deep-fried Tofu with Bean Sauce (เต้าหู้ทอดซอสถั่ว)</p>	<p>Vegetarian Menu Egg Sandwiches (แซนวิชไข่)</p>	<p>Vegetarian Menu Veggie & Egg Sushi (ซูชิมังสวิรัต) Savoury (Panaeng) Curry with Tofu (แกงหนมเต้าหู้)</p>
<p>Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Brown Rice (ข้าวกล้อง)</p>	<p>Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Rice Seasoned with Shrimp Paste (ข้าวคลุกกะปิ)</p>	<p>Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Sticky Rice (ข้าวเหนียว)</p>	<p>Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Red Hot Chili Dip Fried Rice served with Salted Eggs, Crispy Pork, Pickled Lettuce and Veggie (ข้าวผัดน้ำพริกตาแดงทรงเครื่อง)</p>	<p>Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Yakisoba (ยากิโซบะ)</p>
<p>Salad Salad Bar (สลัดบาร์) Bread and Butter(ขนมปังและเนย)</p>	<p>Salad Salad Bar (สลัดบาร์) Bread and Butter(ขนมปังและเนย)</p>	<p>Salad Salad Bar (สลัดบาร์) Bread and Butter(ขนมปังและเนย)</p>	<p>Salad Salad Bar (สลัดบาร์) Bread and Butter(ขนมปังและเนย)</p>	<p>Salad 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) Ice-Cream (ไอศกรีม)</p>	<p>Dessert Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล)</p>	<p>Dessert Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล)</p>

The menu may slightly change according to the ingredients materials.

"เมนูอาจมีการเปลี่ยนแปลงบ้างเล็กน้อยตามวัตถุดิบ"