



Quarter#1 /2022-2023 (September 19th - 23rd, 2022)



APIS Lunch Menu

Monday September 19th, 2022	Tuesday September 20th, 2022	Wednesday September 21st, 2022	Thursday September 22nd, 2022	Friday September 23rd, 2022
<h1>Teacher PD Day (No School for Students)</h1>	Demonstration dish Pad Thai - Stir-fried Rice noodle with Chicken in Tamarind Sauce (ผัดไทยไก่) Main dishes Stir-fried Chinese Cabbage with Brown Sauce (ผัดผักกาดขาวน้ำแดง) Yellow Curry Chicken (แกงกะหรี่ไก่) Roasted Pork Ribs with Pineapple Sauce (ซีโครงหมูอบซอสสับปะรด) Mashed Potato (มันบด)	Demonstration dish Red Roasted Pork in Sauce & Crispy Pork on Rice (ข้าวหมูแดง & ข้าวหมูกรอบ) Main dishes Stir-fried Broccoli in Oyster Sauce (ผัดบรอกโคลีโคลี่น้ำมันหอย) Red Chicken Curry with Coconut Shoot (แกงเผ็ดไก่ยอดมะพร้าวอ่อน) Beef Stew & Spaghetti (สเตอว์เนื้อ & สเปกเกตตี้)	Demonstration dish Chinese Noodle Soup (Giam ii) with Pork Patty & Fish Stick (เกี่ยมอีหมูบะซ่อ & ปลาเส้น) Main dishes Stir-fried Mixed Vegetables in Brown Sauce (สัสดายน้ำแดง) Steamed Fish in Soy Sauce served with Stir-fried Flat Noodle (ปลาหนังซีอิ๊ว & เส้นก๋วยเตี๋ยวทอด) Chicken Lasagna (ลาซานญาไก่)	Demonstration dish Club Sandwiches & Potato Chips (คลับแซนวิชและมันฝรั่งทอด) Main dishes Stir-fried Mixed Vegetables in Oyster Sauce (ผัดผักรวมน้ำมันหอย) Roasted Chicken with Gravy Sauce (ไก่อบซอสเกรวี) Spicy Minced Pork Salad - Northern Style & Veggie (ลาบหมูคั่ว - ลาบเมือง & ผักสด)
	Soup Potato Cream Soup (ครีมซูปมันฝรั่ง)	Soup Clear Soup with Eggs Bean Curd and Minced Chicken (ต้มจืดเต้าหู้ไข่กับ)	Soup Spicy & Sour Chicken and Mushroom Soup (ต้มยำไก่เห็ดนางฟ้า)	Soup Chicken and Potato Clear Soup (ซูปไก่ & มันฝรั่ง)
	Vegetarian Menu Pad Thai - Stir-fried Rice noodle with Tofu in Tamarind Sauce (ผัดไทยเต้าหู้) Red Curry with Bamboo Shoot and Tofu (แกงเผ็ดหน่อไม้เต้าหู้)	Vegetarian Menu Vegan Red Roasted Pork in Sauce on Rice (ข้าวหมูแดงเจ) Tofu Potted with Vermicelli (เต้าหู้อบวุ้นเส้น)	Vegetarian Menu Chinese Noodle Soup (Giam ii) with Tofu & Veggie (เกี่ยมอีเต้าหู้) Stir-fried Cabbage with Vermicelli (ผัดกะหล่ำปลีวุ้นเส้น)	Vegetarian Menu Egg Sandwich (แซนวิชไข่) Tofu in Red Curry (อู๋อีเต้าหู้)
	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Kimchi Fried Rice (ข้าวผัดกิมจิ)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Fried Rice with Chicken and Black Sweet Soy Sauce (ข้าวผัดรถไฟ)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Chinese-Style Fried Noodle (ผัดหมี่ข้าว)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Spaghetti with Salted Fish & Chili (สปาเก็ตตี้ผัดปลาเค็ม)
	Salad Salad Bar (สลัดบาร์) Bread and Butter(ขนมปังและเนย)	Salad Salad Bar (สลัดบาร์) Bread and Butter(ขนมปังและเนย)	Salad 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) Water Chestnuts in Sweet Coconut Milk(ทับทิมกรอบกะทิสด)	Dessert Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล)

The menu may slightly change according to the ingredients materials.

"เมนูอาจมีการเปลี่ยนแปลงบ้างเล็กน้อยตามวัตถุดิบ"