



Quarter#2 /2022 - 2023 (November 28th - December 2nd, 2022)



APIS Lunch Menu

Monday November 28th, 2022	Tuesday November 29th, 2022	Wednesday November 30th, 2022	Thursday December 1st, 2022	Friday December 2nd, 2022
Demonstration dish Spaghetti Aglio e Olio (สปาเก็ตตี้ออลิโอ) Main dishes Stir-fried Chinese Broccoli (ผัดผักคะน้าไฟแดง) Stir-fried Chicken with Cashew nuts (ไก่ผัดเม็ดมะม่วง) Roasted Pork Spare Ribs with BBQ Sauce (ซี่โครงหมอบพร้อมซอสบาร์บีคิว) Cheesy Pumpkin (ฟักทองอบชีส)	Demonstration dish Fried Rice Noodles with Chicken (ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่) Main dishes Stir-fried Broccoli and Mushroom in Oyster Sauce (ผัดบรอกโคลี & เห็ดนํ้ามันหอย) Bonchon - Korean Fried Chicken Wings (บอนซอน - ปีกไก่ทอดซอสเกาหลี) German Pork Knuckle & Sauerkraut (ขาหมูเยอรมัน & ซาวเคราท์ - กะหล่ำปลีดอง)	Demonstration dish Club Sandwiches & Potato Chips (คลับแซนวิชและมันฝรั่งทอด) Main dishes Stir-fried Mixed Vegetables in Oyster Sauce (ผัดผักรวมนํ้ามันหอย) Spicy Stir-fried Chicken and Holy Basil Leaves (ผัดซีเม่าไก่) Thai Style Omelette with Shrimp (ไข่เจียวกุ้ง) Tonkatsu - Deep Fried Pork - Japanese Style (หมูทอดทงคัตสึ)	Demonstration dish Rice with Grilled Chicken in Brown Sauce (ข้าวไก่ย่าง) Main dishes Stir-fried Chinese Spinach in Oyster Sauce (ผัดผักปวยเล้งนํ้ามันหอย) Grilled Fish Louisiana Style with Potato and Butter (ปลาย่างหลุยเซียน่า & มันฝรั่งผัดเนย) Stir-fried Pork with Fermented Black Bean (หมูผัดเต้าซี่)	Demonstration dish Pork Noodles Soup with Ivy Gourd (ก๋วยเตี๋ยวหมูตำลึง) Main dishes Stir-Fried Chayote in Oyster Sauce (ผัดผักไชโยเต้านํ้ามันหอย) Fish Steak & Potato Au Gratin (สเต็กปลา & มันฝรั่งอบชีส) Savoury (Panaeng) Curry with Beef and Eggplant (แกงเผงเนื้อมะเขือพวง)
Soup Sour Soup with Fish and Mixed Veggies (แกงส้มปลาผัดรวม)	Soup Tom Yum - Spicy Creamy & Sour Seafood Soup (ต้มยำทะเลน้ำข้น)	Soup Miso Soup (ซุป์มิโซะ)	Soup Braised Chicken with Winter Melon (ไก่เคี่ยวไก่คูนยาจีน)	Soup Pumpkin Cream Soup (ครีมซูปฟักทอง)
Vegetarian Menu Spaghetti with Tomato Sauce (สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ) Green Curry with Tofu (แกงเขียวหวานเต้าหู้)	Vegetarian Menu Fried Rice Noodles with Vegan Chicken (ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่เจ) Mushroom and Tofu in Coconut soup (ต้มข่าเต้าหู้เห็ดฟาง)	Vegetarian Menu Egg Sandwiches (แซนวิชไข่) Tofu Potted with Vermicelli (เต้าหู้อบวุ้นเส้น)	Vegetarian Menu Stir-fried Pumpkin with Textured Vegetable Protein and Sweet Basil (ผัดฟักทองโปรตีนเกษตรใบโหระพา) Roasted Tofu in the Black Bean Sauce (เต้าหู้อบซอสเต้าซี่)	Vegetarian Menu Stir-fried Bamboo Shoot with Textured Vegetable Protein (ผัดหน่อไม้วุ้นเส้นโปรตีนเกษตร) Spicy & Sour Mushroom Soup (ต้มยำเห็ด)
Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Brown Rice (ข้าวกล้อง)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Crab meat Fried rice (ข้าวผัดปู)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Spicy Stir-fried Flat Noodle and Holy Basil Leaves (ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ผัดซีเม่า)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Chinese-Style Fried Noodle (ผัดหมี่ข้าว)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Rice Seasoned with Shrimp Paste (ข้าวคลุกกะปิ)
Salad Salad Bar (สลัดบาร์) Bread and Butter(ขนมปังและเนย)	Salad Salad Bar (สลัดบาร์) Bread and Butter(ขนมปังและเนย)	Salad Potato Salad (สลัดมันฝรั่ง) 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 Bingsu (น้ำแข็งไส)	Dessert Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล)

The menu may slightly change according to the ingredients materials.

"เมนูอาจมีการเปลี่ยนแปลงบ้างเล็กน้อยตามวัตถุดิบ"