



# Quarter#4 /2023 - 2024 (April 22nd - 26th, 2024)



## APIS Lunch Menu

Monday April 22nd, 2024	Tuesday April 23rd, 2024	Wednesday April 24th, 2024	Thursday April 25th, 2024	Friday April 26th, 2024
<b>Demonstration dish</b> Thai Braised Pork Noodle Soup (ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋น) <b>Main dishes</b> Stir-fried Chinese Morning Glory (ผัดผักบุ้งไฟแดง) Breaded and Fried Chicken Breast (อกไก่ชุบเกล็ดขนมปังทอด) Honey Roasted Pork Ribs (ซีโครงหมูอบน้ำผึ้ง)	<b>Demonstration dish</b> Hainanese Chicken & Deep fried Chicken Rice (ข้าวมันไก่ต้ม & ข้าวมันไก่ทอด) <b>Main dishes</b> Stir-fried Broccoli in Oyster Sauce (ผัดบล็อกโคลีน้ำมันหอย) Japanese Curry with Pork (แกงกะหรี่หมูญี่ปุ่น) Grilled Fish with Meuni'ere Sauce (ปลาย่างซอสเมอญีร์)	<b>Demonstration dish</b> Spaghetti Aglio e Olio & Pesto Spaghetti (สปาเก็ตตี้ออลิโอ & สปาเก็ตตี้ซอสโหระพาเพสโต) <b>Main dishes</b> Stir-fried Mixed Vegetables in Oyster Sauce (ผัดผักรวมน้ำมันหอย) Green Curry with Chicken (แกงเขียวหวานไก่) Saba Teriyaki & Grilled Mixed Vegetable (ซาบะย่าง & ผักรวมย่าง)	<b>Demonstration dish</b> Chinese Noodle Soup (Giam ii) with Minced Pork (เกี่ยมอี๋หมูสับ) <b>Main dishes</b> Stir-fried Cabbage with Fish Sauce (กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา) Stir-fried Chicken with Cashew nuts (ไก่ผัดเม็ดมะม่วง) Pork Steak with Black Pepper Sauce (สเต็กหมูซอสพริกไทยดำ) Mashed Potato (มันบด)	<b>Demonstration dish</b> Variety of Sushi (ซูชิหน้ารวม) <b>Main dishes</b> Stir-fried Mixed Vegetables in Brown Sauce (สี่สหายน้ำแดง) Deep-fried Fish with Garlic and Pepper (ปลาทอดกระเทียมพริกไทย) Stir-fried Chilli Paste with Crispy Pork (หมูกรอบผัดพริกแกง) Chicken Lasagna (ลาซานญาไก่)
<b>Soup</b> Corn Soup Chinese Style (ซूपข้าวโพดแบบจีน)	<b>Soup</b> Braised Chicken with Winter Melon & Chinese Herbs (ฟักเขียวไก่ตุ๋นยาจีน)	<b>Soup</b> Sundubu-jjigae - Korean Tofu Soup (ซูปเต้าหู้เกาหลี)	<b>Soup</b> Minestrone Soup & Garlic Bread (ซูปผักรวมแบบอิตาลี & ขนมปังกระเทียม)	<b>Soup</b> Spicy & Sour Seafood Soup (ต้มยำทะเลน้ำใส)
<b>Vegetarian Menu</b> Spicy Tofu and Mushroom Salad (ลาบเจ) Stir-fried Tofu with Bell Pepper (ผัดพริกหวานเต้าหู้)	<b>Vegetarian Menu</b> Hainanese Vegan Chicken with Marinated Rice (ข้าวมันไก่เจ) Stir-fried Tofu with Chinese Celery (เต้าหู้ผัดคีนัว)	<b>Vegetarian Menu</b> Pesto Spaghetti (สปาเก็ตตี้ซอสโหระพาเพสโต) Yellow Curry Tofu (แกงกะหรี่เต้าหู้)	<b>Vegetarian Menu</b> Chinese Noodle Soup (Giam ii) with Tofu (เกี่ยมอี๋เจ) Green Curry with Tofu (แกงเขียวหวานเต้าหู้)	<b>Vegetarian Menu</b> Veggie & Egg Sushi (ซูชิมังสวิรัต) Spicy & Sour Vegan Shrimp Soup (ต้มยำกุ้งเจ)
<b>Rice</b> Steamed rice (ข้าวสวย) Brown Rice (ข้าวกล้อง)	<b>Rice</b> Steamed rice (ข้าวสวย) Stir Fried Macaroni with Egg (ผัดมกกะโรนีไข่)	<b>Rice</b> Steamed rice (ข้าวสวย) Fried Rice with Garlic (ข้าวผัดกระเทียม)	<b>Rice</b> Steamed rice (ข้าวสวย) Pineapple Fried Rice (ข้าวอบสับปะรด)	<b>Rice</b> Steamed rice (ข้าวสวย) Yakisoba (ยากิโซบะ)
<b>Salad</b> Greek Salad (สลัดกรีก) Salad Bar (สลัดบาร์) Bread and Butter(ขนมปังและเนย)	<b>Salad</b> Salad Bar (สลัดบาร์) Bread and Butter(ขนมปังและเนย)	<b>Salad</b> Bezoar Salad (สลัดคลุก) Salad Bar (สลัดบาร์) Bread and Butter(ขนมปังและเนย)	<b>Salad</b> Salad Bar (สลัดบาร์) Bread and Butter(ขนมปังและเนย)	<b>Salad</b> Salad Bar (สลัดบาร์) Bread and Butter(ขนมปังและเนย)
<b>Dessert</b> Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล)	<b>Dessert</b> Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล)	<b>Dessert</b> Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล)	<b>Dessert</b> Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล) Coconut Jelly Sago (ุ้นสากุสะทิสต)	<b>Dessert</b> Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล)

The menu may slightly change according to the ingredients materials.

“เมนูอาจมีการเปลี่ยนแปลงบ้างเล็กน้อยตามวัตถุดิบ”