



Quarter#4 /2023 - 2024 (April 29th - May 3rd, 2024)



APIS Lunch Menu

Monday April 29th, 2024	Tuesday April 30th, 2024	Wednesday May 1st, 2024	Thursday May 2nd, 2024	Friday May 3rd, 2024
Demonstration dish Egg Noodles & Wonton Soup with Shredded Chicken (กะหล่ำเหี่ยวไก่ฉีก) Main dishes Stir-fried Chinese Cabbage with Brown Sauce (ผัดผักกาดขาวน้ำแดง) Breaded and Fried Pork & French Fries (หมูชุบเกล็ดขนมปังทอด & เฟรนฟรายส์) Red Curry with Fish Balls (แกงเผ็ดลูกชิ้นปลากราย)	Demonstration dish Stewed Pork Leg on Rice (ข้าวขาหมู) Main dishes Stir-fried Broccoli in Oyster Sauce (ผัดบรอกโคลีคอสึ้น้ำมันหอย) Fried Chicken Wing with Fish Sauce (ซีกไก่ทอดน้ำปลา) Steamed Fish in Lemon Sauce (ปลาึ่งมะนาว) Beef Stew & Spaghetti (สเตอว์เนื้อ & สปาเกตตี้)	Demonstration dish Pasta with Tomato Sauce & Pasta Carbonara (พาสต้าซอสมะเขือเทศ & พาสต้าคาโบนาร่า) Main dishes Stir-fried Mixed Vegetables in Oyster Sauce (ผัดผักรวมน้ำมันหอย) Fried Sliced Pork with White Sesame (หมูทอดงา) Roasted Chicken with Gravy Sauce (ไก่อบซอสเกรวี่)	Demonstration dish Rice Noodles with Spicy Pork Sauce (Northern Style) & Rice Noodles in Fish Curry Sauce (ขนมจีนน้ำเงี้ยว & ขนมจีนน้ำยา) Main dishes Stir fried Cabbage with Vermicelli (ผัดกะหล่ำปลีวุ้นเส้น) Deep-fried Dory Fillet with Thai Herb (ปลาทอดสมุนไพร) Tonkatsu - Deep Fried Chicken - Japanese Style (ไก่ทอดทงคัตสึ) Saute' Potatoes (มันทอดโชเต)	Demonstration dish Chicken Burger & French Fries (เบอร์เกอร์ไก่ & เฟรนฟราย) Main dishes Stir fried Tofu with Bean Sprouts (ผัดถั่วงอกเต้าหู้) Savoury (Panaeng) Curry with Chicken (แกงพะเนียงไก่) Stewed Pork Leg with Veggie (ขาหมูน้ำแดงยัดผัก) Grilled Fish with Piccata Sauce (ปลาย่างซอสพิคคาต้า)
Soup Tomato Cream Soup & Crouton (ครีมซูปมะเขือเทศ & ขนมปังกรอบ)	Soup Winter Melon Soup with Pork Spare Ribs and Pickled lime soup (ฟักเขียวซี่โครงคูนมะนาวดอง)	Soup Chicken and Potato Clear Soup (ซูปไก่ & มันฝรั่ง)	Soup Miso Soup (ซูปมิโซะ)	Soup Mushroom and Chicken in Coconut Soup (ต้มข่าไก่เห็ดฟาง)
Vegetarian Menu Egg Noodle with Vegan Red Roasted Pork (กะหล่ำเหี่ยวหมูแดงเจ) Stir-fried Tofu with Bell Pepper (ผัดพริกหวานเต้าหู้)	Vegetarian Menu Vegan Red Roasted Pork in Sauce on Rice (ข้าวหมูแดงเจ) Stir-fried Tofu with Chinese Celery (เต้าหู้ผัดคีนฉ่าย)	Vegetarian Menu Pasta with Tomato Sauce (พาสต้าซอสมะเขือเทศ) Red Curry with Tofu (แกงเผ็ดเต้าหู้)	Vegetarian Menu Rice Noodles in Tofu Curry Sauce (ขนมจีนน้ำยาเจ) Stir-fried Tofu with Vegan Chicken and Egg (เต้าหู้ผัดไก่เจ & ไข่)	Vegetarian Menu Egg Burger (เบอร์เกอร์ไข่) Spicy & Sour Vegan Shrimp Soup (ต้มยำกุ้งเจ)
Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Brown Rice (ข้าวกล้อง)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Yakisoba (ยากิโซบะ)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Fried Rice with Garlic (ข้าวผัดกระเทียม)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Pineapple Fried Rice (ข้าวอบสับปรด)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Brown Rice (ข้าวกล้อง)
Salad Greek Salad (สลัดกรีก) Salad Bar (สลัดบาร์) Bread and Butter(ขนมปังและเนย)	Salad Salad Bar (สลัดบาร์) Bread and Butter (ขนมปังและเนย)	Salad Bezoar Salad (สลัดคลุก) 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)	Dessert Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล) Grass Jelly with Fresh Milk & Brown Sugar (เจลาตินนมสด)	Dessert Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล)

The menu may slightly change according to the ingredients materials.

"เมนูอาจมีการเปลี่ยนแปลงบ้างเล็กน้อยตามวัตถุดิบ"