



Quarter#1 /2025 - 2026 (September 8 - 12, 2025)



APIS Lunch Menu

Monday September 8, 2025	Tuesday September 9, 2025	Wednesday September 10, 2025	Thursday September 11, 2025	Friday September 12, 2025
Demonstration dish Thai Braised Beef Noodle Soup (ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น) Main dishes Stir-fried Chinese Cabbage in Oyster Sauce (ผัดผักกาดขาวน้ำมันหอย) Japanese Curry with Chicken (แกงกะหรี่ไก่ญี่ปุ่น) Fried Sliced Pork with White Sesame (หมูทอดงา) Spicy Fried Fish Salad (ลาบปลาทอด)	Demonstration dish Rice with Red Roasted Pork in Sauce & Crispy Pork (ข้าวหมูแดงและหมูกรอบ) Main dishes Stir-fried Mixed Vegetables in Oyster Sauce (ผัดผักรวมน้ำมันหอย) Stir-fried Thai Basil with Minced Pork (ผัดกะเพราไก่สับ) Minced Shrimp Omelette (ไข่เจียวกุ้ง) Fish Meunière (ปลาอย่างซอสมูเนียร์)	Demonstration dish Sushi (ซูชิ) Main dishes Stir-fried Mixed Vegetables in Oyster Sauce (ผัดผักรวมน้ำมันหอย) Stuffed Pork with Cheese (หมูม้วนยัดไส้ชีสราดซอส) Steamed Fish with Soy Sauce (ปลานึ่งซีอิ๊ว) Chicken Green Curry with Rice Noodles (แกงเขียวหวานไก่และเส้นขนมจีน)	Demonstration dish Papaya Salad (ส้มตำ) Main dishes Stir-fried Mixed Vegetables with Butter (ผัดสามสีผัดเนย) Stir-fried Eggplant with Minced Chicken and Sweet Basil (ผัดมะเขือยาวไก่สับใบโหระพา) Roasted Pork with Apple Sauce (หมูอบซอสแอปเปิ้ล) Grilled Honey Chicken (ไก่ย่างน้ำผึ้ง)	Demonstration dish Sandwich & French Fries (แซนวิชและเฟรนช์ฟรายส์) Main dishes Stir-fried Green Peas in Oyster Sauce (ผัดถั่วลันเตาน้ำมันหอย) Meatballs & Spaghetti (มีทบอลและสปาเกตตี) Fried Pork Ribs with Lemongrass (ซี่โครงหมูทอดตะไคร้) Chicken Panaeng Curry (พะแนงไก่)
Soup Shrimp Cream Soup (ครีมซูปกุ้ง)	Soup Clear Soup with Ivy Gourd, Eggs Bean Curd and Minced Chicken (ต้มจืดตำลึงเต้าหู้ไก่สับ)	Soup Chinese Bamboo Shoots with Pork Spare Ribs Soup (หน่อไม้จีนตุ๋นซี่โครงหมู)	Soup Thai Chicken and Potato Soup (ซูปไก่มันฝรั่ง)	Soup Spicy Seafood Soup (ต้มยำทะเลน้ำใส)
Vegetarian Menu Baked Glass Noodles with Tofu (เต้าหู้อบวุ้นเส้น) Stir Fried Vegan Fish Ball with Yardlong Bean in Red Curry Paste (ลูกชิ้นปลาเจผัดพริกแกงถั่วฝักยาว)	Vegetarian Menu Vegan Red Roasted Pork in Sauce on Rice (ข้าวหมูแดงเจ) Vegetables Spring Roll (ปอเปี๊ยะไส้ผัก)	Vegetarian Menu Vegan Sushi (ซูชิเจ) Red Curry with Bamboo Shoot (แกงเผ็ดหน่อไม้)	Vegetarian Menu Vegan Papaya Salad (ส้มตำเจ) Tofu Curry (แกงกะหรี่เต้าหู้)	Vegetarian Menu Tofu Sandwich (แซนวิชเต้าหู้) Stir-fried Pickled Mustard Greens with Glass Noodles (ผัดกาดดองผัดวุ้นเส้น)
Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Brown Rice (ข้าวกล้อง)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Tuna Fried Rice (ข้าวผัดปลาทูน่า)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Yakisoba (อุด้งผัดซอสยากิโซบะ)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Sticky Rice (ข้าวเหนียว)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Pad Thai (ผัดไทยไก่)
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)	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) Mixed Sweet Shaved Ice (รวมมิตรน้ำแข็งไส)	Dessert Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล)

The menu may be slightly changed according to the ingredients and materials.