Quarter#2 /2025 - 2026 (October 27 - 31, 2025)

APIS Lunch Menu

Monday October 27, 2025	Tuesday October 28, 2025	Wednesday October 29, 2025	Thursday October 30, 2025	Friday October 31, 2025
Demonstration dish Thai Braised Chicken Noodle Soup (ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋น) **Main dishes** Stir-fried Chinese Cabbage in Oyster Sauce (ผัดผักกาดขาวน้ำมันหอย) Beef Stew (สตูว์เนื้อ) Fried Sliced Pork with White Sesame (หมูทอดงา) Spicy Fried Fish Salad (ลาบปลาทอด)	**Demonstration dish** Khao Kha Mu - Stewed Pork Legs with Rice (ข้าวขาหมู) **Main dishes** Stir-fried Mixed Vegetables in Oyster Sauce (ผัดผักรวมน้ำมันหอย) Stir-fried Thai Basil with Minced Pork (ผัดกะเพราไก่สับ) Minced Shrimp Omelette (ไข่เจียวกุ้ง) Fried Pork with Curry Sauce (หมูทอดซอสแกงกะหรี่)	**Demonstration dish** Pesto Spaghetti & Spaghetti Chicken Bolognese (สปาเกตตี้ซอสโหระพาและซอสไก่) **Main dishes** Stir-fried Mixed Vegetables in Oyster Sauce (ผัดผักรวมน้ำมันหอย) Stuffed Pork with Cheese (หมูม้วนยัดไส้ชีสราดซอส) Stir-fried Squid with Curry Powder (ปลาหมึกผัดผงกะหรี่) Chicken Green Curry (แกงเขียวหวานไก่)	**Demonstration dish** Papaya Salad (ส้มตำ) **Main dishes** Stir-fried Mixed Vegetables with Butter (ผักสามสีผัดเนย) Stir-fried Eggplant with Minced Chicken and Sweet Basil (ผัดมะเขือยาวไก่สับใบโหระพา) Roasted Pork with Apple Sauce (หมูอบซอสแอปเปิ้ล) Grilled Honey Chicken (ไก่ย่างน้ำผึ้ง)	**Demonstration dish** Chicken/Pork Burger & French Fries (เบอร์เกอร์ไก่/หมูและเฟรนช์ฟรายส์) **Main dishes** Stir-fried Green Peas in Oyster Sauce (ผัดถั่วลันเตาน้ำมันหอย) Beef Steak with Bell Pepper Sauce (สเต็กเนื้อซอสพริกหวาน) Fried Pork Ribs with Lemongrass (ซี่โครงหมูทอดตะไคร้) Chicken Panaeng Curry (พะแนงไก่)
Soup Creamy Spicy Seafood Soup (ต้มยำทะเลน้ำข้น)	**Soup** Miso Soup (ซุปมิโซะ)	**Soup** Pork Ribs Soup (ต้มเล้ง)	**Soup** Thai Chicken and Potato Soup (ซุปไก่มันฝรั่ง)	**Soup** Kaeng Om with Pork (แกงอ่อมหมู)
Vegetarian Menu Baked Glass Noodles with Tofu (เต้าหู้อบวุ้นเส้น) Stir Fried Vegan Fish Ball with Yardlong Bean in Red Curry Paste (ลูกชิ้นปลาเจผัดพริกแกงถั่วฝักยาว)	**Vegetarian Menu** Stir-fried Tofu with Egg (เต้าหู้ผัดไข่) Vegetables Spring Roll (ปอเปี๊ยะไส้ผัก)	**Vegetarian Menu** Spaghetti with Tomato Concassé (สปาเกตตี้ซอสมะเขือเทศ) Stir-fried Bamboo Shoot with Glass Noodles (หน่อไม้ผัดวุ้นเส้น)	**Vegetarian Menu** Vegan Papaya Salad (ส้มตำเจ) Tofu Curry (แกงกะหรี่เต้าหู้)	**Vegetarian Menu** Tofu Burger (เบอร์เกอร์เต้าหู้) Stir-fried Pickled Mustard Greens with Glass Noodles (ผักกาดดองผัดวุ้นเส้น)
Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Spaghetti (สปาเกตตี้)	**Rice** Steamed rice (ข้าวสวย) Pad Thai (ผัดไทย)	**Rice** Steamed rice (ข้าวสวย) Rice Noodles (เส้นขนมจีน)	**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.