



Quarter#2 /2025 - 2026 (November 24 - 28, 2025)



APIS Lunch Menu

Monday November 24, 2025	Tuesday November 25, 2025	Wednesday November 26, 2025	Thursday November 27, 2025	Friday November 28, 2025
Demonstration dish Pho - Vietnamese Noodles (เฟอหุม) Main dishes Stir-fried Vegetables in Brown Sauce (ผัดผักสีสหายน้ำแดง) Panaeng Pork Curry (แกงพะเนงหุม) Roasted Chicken with Gravy Sauce (ไก่อบซอสเกรวี) Fried Fish with Chili Sauce (ปลาทอดราดพริก)	Demonstration dish Khao Kha Mu - Stewed Pork Legs with Rice (ข้าวขาหุม) Main dishes Stir-fried Bamboo Shoot with Glass Noodle (ผัดหน่อไม้วุ้นเส้น) Fried Chicken Wing with Fish Sauce (ปีกไก่ทอดน้ำปลา) Stir-fried Thai Basil with Minced Pork (ผัดกะเพราหุมสับ) Grilled Fish with Lemon Butter Sauce & Boiled Potatoes (ปลาย่างซอสเนยมะนาวและมันฝรั่งต้ม)	Demonstration dish Noodles with Marinated Pork in Gravy Sauce (ราดหน้าหุมหมัก) Main dishes Stir-fried Mixed Vegetables in Oyster Sauce (ผัดผักรวมน้ำมันหอย) Deep-fried Fish with Garlic and Pepper (ปลาทอดกระเทียมพริกไทย) Baked Pork Spare Ribs with Pineapple (ซีโครงหุมอบซอสสับปะรด) Northeastern Spicy Minced Chicken Salad (ลาบอีสานไก่)	Demonstration dish Chicken Tempura Udon (อุด้งไก่เทมปุระ) Main dishes Stir-fried Chinese Broccoli (ผัดผักคะน้าไฟแดง) Red Curry with Roasted Duck (แกงเผ็ดเป็ดย่าง) Beef Steak with Café de Paris sauce (สเต็กเนื้อซอสคาเฟเดอปารีส) Mashed Potatoes (มันบด)	Demonstration dish Northern Thai Curry Noodles with Chicken (ข้าวซอยไก่) Main dishes Stir-fried Mixed Vegetables in Oyster Sauce (ผัดผักรวมน้ำมันหอย) Steamed Dory Fish with Lime and Chilli (ปลานึ่งมะนาว) Chicken Stuffed with Cheese (ไก่ยัดไส้ชีส) Stir-fried Kimchi with Pork (หุมผัดกิมจิ)
Soup Pumpkin Cream Soup (ครีมซูปฟักทอง)	Soup Chicken in Coconut soup (ต้มข่าไก่)	Soup Braised Chicken and Winter Melon with Chinese Herbs (ฟักเขียวไก่ตุ๋นยาจีน)	Soup Minestrone Soup and Garlic Bread (ซูปผักแบบอิตาลีและขนมปังกระเทียม)	Soup Miso Soup (ซูปมิโซ)
Vegetarian Menu Deep-fried Tofu with Red Sauce (เต้าหู้ทอดราดซอสแดง) Stir-fried Vegan Shrimp with Chilli (กุ้งเจผัดพริกสด)	Vegetarian Menu Spaghetti with Tomato Concassé (สปาเกตตีซอสมะเขือเทศ) Stir-fried Tofu with Shanghai Sauce (เต้าหู้ผัดซอสเซี่ยงไฮ้)	Vegetarian Menu Noodles with Vegan Shrimp in Gravy Sauce (ราดหน้าเจ) Deep-fried Tofu with Bean Sauce (เต้าหู้ทอดซอสถั่ว)	Vegetarian Menu Mixed Vegetables Tempura Udon (อุด้งผักรวมเทมปุระ) Vegan Northern Thai Salad (ลาบเจ)	Vegetarian Menu Crispy Enoki Mushroom (เห็ดเข็มทองชุบแป้งทอด) Panaeng Tofu Curry (แกงพะเนงเต้าหู้)
Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Brown Rice (ข้าวกล้อง)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Shrimp Paste Fried Rice (ข้าวคลุกกะปิ)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Brown Rice (ข้าวกล้อง)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Chicken Yakisoba (ยากิโซบะไก่)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Chinese Sausage Rice (ข้าวอบกุนเชียง)
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)	Dessert Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล) Ice-Cream (ไอศกรีม)

The menu may slightly change according to the ingredients materials.

“เมนูอาจมีการเปลี่ยนแปลงบ้างเล็กน้อยตามวัตถุดิบ”