



Quarter#2 /2025 - 2026 (December 15 - 19, 2025)



APIS Lunch Menu

Monday December 15, 2025	Tuesday December 16, 2025	Wednesday December 17, 2025	Thursday December 18, 2025	Friday December 19, 2025
Demonstration dish Khao Kha Mu - Stewed Pork Legs with Rice (ข้าวขาหมู) Main dishes Stir-fried Mixed Vegetables in Oyster Sauce (ผัดผักรวมน้ำมันหอย) Stir-fried Chicken with Cashew nuts (ไก่ผัดเม็ดมะม่วง) Panaeng Pork Curry (แกงพะเนียงหมู) Fish Piccata & Spaghetti (ปลาพิคคาตาและสปาเกตตี้)	Demonstration dish Chicken Khao Soi (ข้าวซอยไก่) Main dishes Stir-fried Chinese Cabbage with Brown Sauce (ผัดผักกาดขาวน้ำแดง) Chicken Massaman Curry (แกงมัสมั่นไก่) Fried Sun-dried Fish (ปลาแดดเดียวทอด) Roasted Pork Ribs with BBQ Sauce (ซี่โครงหมูอบซอสบาร์บีคิว)	Demonstration dish Chicken/Pork Burger & French Fries (เบอร์เกอร์ไก่/หมูและเฟรนช์ฟรายส์) Main dishes Stir-fried Broccoli in Oyster Sauce (ผัดบรอกโคลีน้ำมันหอย) Red Chicken Curry with Coconut Shoot (แกงเผ็ดไก่ยอดมะพร้าวอ่อน) Stir-fried Pork with Black Bean Sauce (หมูผัดซอสเต้าซี่) Saba Teriyaki (ปลาซาบะย่างซีอิ๊ว)	Demonstration dish Silver Needle Noodles Soup with Pork and Fish (เก๋ยมี่หมูและปลาเส้น) Main dishes Stir-fried Vegetables in Brown Sauce (สีสหายน้ำแดง) Northern Thai Stir-fried Minced Pork Salad (ลาบหมูคั่ว) Fish Fingers (ฟิชฟิงเกอร์) Fried Chicken with Curry Sauce (ไก่ทอดซอสผงกะหรี่)	Demonstration dish Papaya Salad (ส้มตำ) Main dishes BBQ Chicken/Beef/Pork (บาร์บีคิวไก่/เนื้อ/หมู) Grilled Chicken (ไก่ย่าง) Grilled Pork Jowl (คอหมูย่าง) Fried Meatballs (ลูกชิ้นทอด) Fried Sausage (ไส้กรอกทอด)
Soup Braised Chinese Radish with Chinese Herbs (หัวไชเท้าตุ๋นยาจีน)	Soup Chicken & Mushroom Cream Soup (ครีมซूपไก่และเห็ด)	Soup Spicy Chicken & Mushroom Clear Soup (ต้มยำไก่และเห็ด)	Soup Chicken & Potato Clear Soup (ซูปไก่มันฝรั่ง)	Soup -
Vegetarian Menu Deep-fried Tofu with Japanese Sauce (เต้าหู้ทอดซอสญี่ปุ่น) Red Curry with Bamboo Shoot and Vegan Chicken (แกงเผ็ดหน่อไม้ไก่เจ)	Vegetarian Menu Vegan Khao Soi (ข้าวซอยเจ) Vegan Fried Chicken with Hong Kong Style Sauce (ไก่ทอดซอสฮ่องกงเจ)	Vegetarian Menu Egg Burger (เบอร์เกอร์ไข่) Deep-fried Tofu with Gravy Sauce (เต้าหู้ทรงเครื่อง)	Vegetarian Menu Vegan Northern Thai Salad (ลาบเจ) Stir-fried Cabbage and Glass Noodles (กะหล่ำปลีผัดวุ้นเส้น)	Vegetarian Menu Grilled Corn (ข้าวโพดปิ้ง) Grilled Sweet Potato (มันปิ้ง)
Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Chinese-Style Fried Noodle (ผัดหมี่ข้าว)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Brown Rice (ข้าวกล้อง)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) MAMA Pad Kee Mao (มาม่าผัดซีเม่า)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Garlic Fried rice (ข้าวผัดกระเทียม)	Rice Sticky rice (ข้าวเหนียว) Pad Thai (ผัดไท)
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”