



Quarter#3 /2025 - 2026 (February 23 - 27, 2026)



APIS Lunch Menu

Monday February 23, 2026	Tuesday February 24, 2026	Wednesday February 25, 2026	Thursday February 26, 2026	Friday February 27, 2026
Demonstration dish -	Demonstration dish -	Demonstration dish -	Demonstration dish -	Demonstration dish -
Main dishes Stir-fried Eringi Mushroom in Oyster Sauce (ผัดเห็ดออริจินน้ำมันหอย) Roasted Chicken in Red Sauce (ไก่อบน้ำแดง) Stir-fried Spicy Seafood (ผัดฉ่าทะเล) Tonkatsu (หมูชุบแป้งทอดสไตล์ญี่ปุ่น)	Main dishes Stir-fried Cabbage with Fish Sauce (กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา) Fried Chicken Wing with Fish Sauce (ปีกไก่ทอดน้ำปลา) Spaghetti Bolognese (สปาเกตตีซอสเนื้อ)	Main dishes Stir-fried Mixed Vegetables in Oyster Sauce (ผัดผักรวมน้ำมันหอย) Stir-fried Pork with Black Bean Sauce (หมูผัดเต้าซี่) Deep-fried Fish with Three-flavoured Sauce (ปลาทอดราดพริกสามรส) Japanese Curry with Chicken (แกงกะหรี่ไก่ญี่ปุ่น)	Main dishes Stir-fried Vegetables in Brown Sauce (ผัดผักน้ำแดง) Panaeng Chicken Curry (แกงพะเนียงไก่) Roasted Pork Ribs with Honey (ซีโครงหมูอบน้ำผึ้ง) Beef Steak & Mashed Potatoes (สเต็กเนื้อและมันบด)	Main dishes Stir-fried Broccoli & Shiitake Mushroom in Oyster Sauce (ผัดบรอกโคลีและเห็ดหอมน้ำมันหอย) Stir-fried Chicken with Cashew nuts (ไก่ผัดเม็ดมะม่วง) Northeastern Spicy Minced Pork Salad (ลาบอีสานหมู) Fish and Chips (ปลาชุบแป้งทอดกับมันฝรั่งทอด)
Soup Radish with Pork Ribs Clear Soup (หัวไชเท้าตุ๋นซีโครง)	Soup Pork & Egg in Sweet Brown Soup (หมูและไข่พะโล้)	Soup Miso Soup (ซูชิมิโซะ)	Soup Sour & Spicy Smoked Dry Fish Soup (ต้มโคล้งปลากรอบ)	Soup Mushroom Cream Soup (ครีมซूपเห็ด)
Vegetarian Menu Vegan Chicken in Red Sauce (ไก่เจน้ำแดง) Fried Tofu with Peanut Sauce (เต้าหู้ทอดซอสถั่ว)	Vegetarian Menu Spaghetti with Tomato Concassé (สปาเกตตีซอสมะเขือเทศ) Stir Fried Vegan Shrimp in Red Curry Paste (กุ้งเจผัดพริกแกง)	Vegetarian Menu Crispy Enoki Mushroom (เห็ดเข็มทองชุบแป้งทอด) Deep-fried Tofu with Three-flavoured Sauce (เต้าหู้ทอดราดพริกสามรส)	Vegetarian Menu Vegetables Tempura (เทมปุระผัก) Stir-fried Pickle Cabbage with Glass Noodles (เกียมฉ่ายผัดวุ้นเส้น)	Vegetarian Menu Stir-fried Tofu with Bell Pepper (เต้าหู้ผัดพริกหวาน) Steamed Egg with Shiitake Mushroom (ไข่ตุ๋นเห็ดหอม)
Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Stir-fried Macaroni with Chicken (ผัดมัคกะโรนีไก่)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Crab Fried Rice (ข้าวผัดปู)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Brown Rice (ข้าวกล้อง)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Yakisoba (ยากิโซบะ)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย)
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 be slightly changed according to the ingredients and materials.