



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



APIS Lunch Menu

Monday March 23, 2026	Tuesday March 24, 2026	Wednesday March 25, 2026	Thursday March 26, 2026	Friday March 27, 2026
<p>Demonstration dish Pad Thai with Chicken (ผัดไทยไก่)</p> <p>Main dishes Stir-fried Mixed Vegetables in Oyster Sauce (ผัดผักรวมน้ำมันหอย) Kaeng Hang Le - Northern Thai Pork Curry (แกงฮังเลหมู) Crispy Breaded Chicken Breast (อกไก่ชุบเกล็ดขนมปังทอด) Sautéed potatoes (มันไซเต)</p>	<p>Demonstration dish Chicken Katsu Sandwiches & Potato Chips (แซนวิชไก่คัตตีสีและมันฝรั่งทอด)</p> <p>Main dishes Stir-fried Cabbage with Glass Noodle (กะหล่ำปลีผัดวุ้นเส้น) Crispy Fish in Chu Chee Curry (ฉูฉีปลาทอด) Fried Chicken Wing with Fish Sauce (ปีกไก่ทอดน้ำปลา) Roasted Pork with Mushroom Sauce (หมูอบซอสเห็ด)</p>	<p>Demonstration dish Rice with Red Roasted Pork & Crispy Pork (ข้าวหมูแดงและหมูกรอบ)</p> <p>Main dishes Stir-fried Mixed Vegetables in Oyster Sauce (ผัดผักรวมน้ำมันหอย) Chicken Massaman Curry (แกงมัสมั่นไก่) Crispy Breaded Fish (ปลาชุบเกล็ดขนมปังทอด) Croquette (โครเกตต์)</p>	<p>Demonstration dish Thai Braised Beef Noodle Soup (ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น)</p> <p>Main dishes Stir-fried Vegetables in Brown Sauce (สีสหายน้าแดง) Chinese-style Red Braised Pork Ribs (ซีโครงอบเหล้าแดง) Chicken Steak with Gravy Sauce (สเต็กไก่ซอสเกรวี) Baked Pumpkin with Cheese (ฟักทองอบชีส)</p>	<p>Demonstration dish Hot Dog & French Fries (ฮอทดอกและเฟรนช์ฟรายส์)</p> <p>Main dishes Stir-Fried Chayote in Oyster Sauce (ผัดผักชಾಯเต๋าน้ำมันหอย) Northern Thai Minced Chicken Salad (ลาบไก่และผักสด) Stir-fried Pork with Black Bean Sauce (หมูผัดเต้าซี่) Fish Meunière (ปลาอย่างซอสเมอญีร์)</p>
<p>Soup Braised Baby Back Ribs with Chinese Radish (หัวไชเท้าตุ๋นซี่โครง)</p>	<p>Soup Potato & Chicken Cream Soup (ครีมซूपมันฝรั่งและไก่)</p>	<p>Soup Chicken and Sweet Corn Soup (ซूपข้าวโพดจีนใส่ไก่)</p>	<p>Soup Chicken and Mushroom in Coconut Soup (ต้มข้าวไก่และเห็ด)</p>	<p>Soup Tomato Cream Soup (ครีมซูปมะเขือเทศ)</p>
<p>Vegetarian Menu Vegetarian Pad Thai (ผัดไทยเจ) Stir-fried Veggie Shrimp with Thai Chili Paste (กุ้งเจผัดน้ำพริกเผา)</p>	<p>Vegetarian Menu Stir-fried Tofu and Tomato with Egg (เต้าหู้และมะเขือเทศผัดไข่) Stir-fried Long Green Bean & TVP with Red Curry Paste (ผัดพริกแกงถั้วฝักยาวโปรตีนเกษตร)</p>	<p>Vegetarian Menu Stir-fried Tofu with Chili Sauce (เต้าหู้ผัดซอสพริก) Vegan Northern Thai Salad (ลาบเจ)</p>	<p>Vegetarian Menu Deep-fried Tofu with Bean Sauce (เต้าหู้ทอดซอสถั้ว) Japanese Curry with Vegan Chicken (แกงกะหรี่ญี่ปุ่นไก่เจ)</p>	<p>Vegetarian Menu Instant Noodle Soup with Tofu & Veggie (มาม่าเจ) Savoury (Panaeng) Curry with Tofu (แพนงเต้าหู้)</p>
<p>Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Egg Fried Rice (ข้าวผัดไข่)</p>	<p>Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Shrimp Paste Fried Rice (ข้าวคลุกกะปิ)</p>	<p>Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Sausage Macaroni (ผัดมัคกะโรนีไส้กรอก)</p>	<p>Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Brown Rice (ข้าวกล้อง)</p>	<p>Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Pesto Spaghetti (สปาเกตตี้ซอสโหระพา)</p>
<p>Salad Salad Bar (สลัดบาร์) Bread and Butter (ขนมปังและเนย)</p>	<p>Salad Salad Bar (สลัดบาร์) Bread and Butter(ขนมปังและเนย)</p>	<p>Salad Salad Bar (สลัดบาร์) Bread and Butter(ขนมปังและเนย)</p>	<p>Salad Salad Bar (สลัดบาร์) Bread and Butter(ขนมปังและเนย)</p>	<p>Salad Salad Bar (สลัดบาร์) Bread and Butter(ขนมปังและเนย)</p>
<p>Dessert Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล)</p>	<p>Dessert Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล)</p>	<p>Dessert Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล)</p>	<p>Dessert Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล) Ice-Cream (ไอศกรีม)</p>	<p>Dessert Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล) Ice-Cream (ไอศกรีม)</p>

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