



Quarter#3 /2025 - 2026 (March 30 - April 3, 2026)



APIS Lunch Menu

Monday March 30, 2026	Tuesday March 31, 2026	Wednesday April 1, 2026	Thursday April 2, 2026	Friday April 3, 2026
<p>Demonstration dish Chicken Tempura Udon (อูด้งไก่เทมปุระ)</p> <p>Main dishes Stir-fried Mixed Vegetables in Oyster Sauce (ผัดผักรวมน้ำมันหอย) Kaeng Hang Le - Northern Thai Stir-fried Thai Basil with Minced Chicken (ผัดกะเพราไก่สับ) Thai Style Omelette (ไข่เจียว) Pork Steak with Café de Paris sauce (สเต็กหมูซอสคาเฟ่เดอปารีส) Mashed Potato (มันบด)</p>	<p>Demonstration dish Rice with Grilled Chicken & Duck (ข้าวไถย่างและเป็ดย่าง)</p> <p>Main dishes Stir-fried Chinese Cabbage in Oyster Sauce (ผัดผักกาดขาวน้ำมันหอย) Stir-fried Chicken with Cashew nuts (ไก่ผัดเม็ดมะม่วง) Panaeng Pork Curry (พะแนงหมู) Tonkatsu (หมูทอดทงคัตสึ)</p>	<p>Demonstration dish Club Sandwiches & Potato Chips (คลับแซนวิชและมันฝรั่งทอด)</p> <p>Main dishes Stir-fried Broccoli and Mushroom in Oyster Sauce (ผัดบรอกโคลี & เห็ดน้ำมันหอย) Stir-fried Chicken with Black Pepper (ไก่ผัดพริกไทยดำ) Gaeng Ho (แกงโฮะ) Thai Savory Egg Custard (ไข่ตุ๋นทรงเครื่อง) Saba Teriyaki (ปลาซาบะย่างซีอิ๊ว)</p>	<p>Demonstration dish Thai Braised Beef Noodle Soup (ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น)</p> <p>Main dishes Stir-fried Vegetables in Brown Sauce (สัสดายน้ำแดง) Chinese-style Red Braised Pork Ribs (ซีโครงอบเหล้าแดง) Chicken Steak with Gravy Sauce (สเต็กไก่ซอสเกรวี่) Baked Pumpkin with Cheese (ผักทองอบชีส)</p>	<p>Demonstration dish Hot Dog & French Fries (ฮอตดอกและเฟรนช์ฟรายส์)</p> <p>Main dishes Stir-fried Mixed Vegetables with Butter (ผัดสามสีผัดเนย) Deep-fried Pork with Thai Herb (หมูทอดสมุนไพร) Japanese Curry with Chicken (แกงกะหรี่ไก่ญี่ปุ่น) Stir-fried Squid with Chili, Ginger & Yardlong Bean (ปลาหมึกผัดพริกขิงถั่วฝักยาว)</p>
<p>Soup Clear Soup with Seaweed, Eggs Bean Curd and Minced Pork (ต้มจืดเต้าหู้สาหร่ายหมูสับ)</p>	<p>Soup Braised Chinese Radish and Chicken with Chinese Herbs (หัวไชเท้าไก่ตุ๋นยาจีน)</p>	<p>Soup Leng Saeb - Spicy Thai Pork Bone Soup (เล็งแซบ)</p>	<p>Soup Minestrone Soup and Garlic Bread (ซूपผักแบบอิตาลีและขนมปังกระเทียม)</p>	<p>Soup Omelette Soup with Minced Pork (ต้มจืดไข่น้ำหมูสับ)</p>
<p>Vegetarian Menu Mixed Vegetables Tempura Udon (อูด้งผักรวมเทมปุระ) Deep-Fried Tofu with Gravy Sauce (เต้าหู้ทรงเครื่อง)</p>	<p>Vegetarian Menu Khao Man Gai - Vegan Chicken Rice (ข้าวมันไก่เจ) Spicy & Sour Mushroom and Vegan Shrimp Soup (ต้มยำเห็ดและกุ้งเจ)</p>	<p>Vegetarian Menu Chinese Tofu Omelette (ออสวนเต้าหู้) Stir-fried Spicy Bamboo Shoot and Vegan Meatballs (ผัดเผ็ดหน่อไม้ลูกชิ้นเจ)</p>	<p>Vegetarian Menu Deep-fried Tofu with Bean Sauce (เต้าหู้ทอดซอสถั่ว) Japanese Curry with Vegan Chicken (แกงกะหรี่ญี่ปุ่นไก่เจ)</p>	<p>Vegetarian Menu Vegan Sushi (ซูชิเจ) Stir-fried Bamboo Shoot with Glass Noodle and Textured Vegetable Protein (ผัดหน่อไม้เส้นโปรตีนเกษตร)</p>
<p>Rice Steamed rice (ข้าวสวย)</p>	<p>Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Chinese Sausage Rice (ข้าวอบกุนเชียง)</p>	<p>Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Garlic Fried Rice (ข้าวผัดกระเทียม)</p>	<p>Rice Steamed rice (ข้าวสวย)</p>	<p>Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Spicy Stir-fried Instant Noodle with Holy Basil Leaves (มามาผัดซีเมมา)</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) Ice-Cream (ไอศกรีม)</p>	<p>Dessert Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล)</p>	<p>Dessert Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล)</p>	<p>Dessert Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล)</p>

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