



Quarter#4 /2025 - 2026 (May 25 - 29, 2026)



APIS Lunch Menu

Monday May 25, 2026	Tuesday May 26, 2026	Wednesday May 27, 2026	Thursday May 28, 2026	Friday May 29, 2026
<p>Demonstration dish Thai Braised Chicken Noodle Soup (ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋น)</p> <p>Main dishes Stir-fried Chinese Morning Glory (ผัดผักบุ้งไฟแดง) Northern Thai Minced Chicken Salad (ลาบไก่และผักสด) Stir-fried Squid with Curry Powder (ปลาหมึกผัดผงกะหรี่) German Pork Knuckle and Sauerkraut (ขาหมูเยอรมันและกะหล่ำปลีดอง)</p>	<p>Demonstration dish TonKatsu Sandwiches & French Fries (แซนวิชทงคัตสึและเฟรนช์ฟรายส์)</p> <p>Main dishes Stir-fried Mixed Vegetables in Oyster Sauce (ผัดผักรวมน้ำมันหอย) Green Curry with Fish Balls (แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย) Fried Sun-dried Pork (หมูทอดแดดเดียว) Roasted Chicken with Cranberry Sauce (ไก่อบซอสแครนเบอร์รี่)</p>	<p>Demonstration dish Stir-fried Rice Noodle with Pork in Gravy (ราดหน้าหมู)</p> <p>Main dishes Stir-fried Cabbage with Glass Noodles (กะหล่ำปลีผัดวุ้นเส้น) Steamed Fish with Japanese Soy Sauce (ปลาหนังซีอิ๊วญี่ปุ่น) Fried Spicy Chicken Wing (ปีกไก่ทอดสไปซี่) Mini Pork Burger & Fried Onions (มินิเบอร์เกอร์หมูและหัวหอมทอด)</p>	<p>Demonstration dish Khao Man Gai - Chicken Rice (ข้าวมันไก่)</p> <p>Main dishes Stir-fried Broccoli in Oyster Sauce (ผัดบร็อกโคลี่โคลีน้ำมันหอย) Honey Grilled Pork Ribs (ซีโรย่างนำผึ้ง) Chu Chee Pangasius (ฉูฉีปลา) Beef Bourguignon & Fettuccine (สเตวี่เนื้อตุ๋นและเพตตูชินี)</p>	<p>Demonstration dish Hot Dog & French Fries (ฮอทดอกและเฟรนช์ฟรายส์)</p> <p>Main dishes Stir-fried Chaote with Quail Egg (ผัดชาโยเต้ไข่นก) Beef Steak with Bell Pepper Sauce (กะเพราหมูสับ) Fried Pork Ribs with Lemongrass (ไข่ดาว) Fried Chicken with Hollandaise Sauce (ไก่ทอดซอสฮอลันดา)</p>
<p>Soup Sweet Corn Cream Soup (ครีมซूपข้าวโพดหวาน)</p>	<p>Soup Creamy Spicy & Sour Seafood Soup (ต้มยำทะเลน้ำข้น)</p>	<p>Soup Chicken & Mushroom Cream Soup (ครีมซूपไก่และเห็ด)</p>	<p>Soup Braised Chinese Radish with Chinese Herbs (หัวไชเท้าตุ๋นยาจีน)</p>	<p>Soup Clear Soup with Eggs Bean Curd and Seaweed (ต้มจืดเต้าหู้สาหร่าย)</p>
<p>Vegetarian Menu Stir-Fried Pumpkin with Egg and Sweet Basil (ผัดฟักทองใส่ไข่และใบโหระพา) Hong Kong-style Fried Tofu (เต้าหู้ทอดซอสฮ่องกง)</p>	<p>Vegetarian Menu Stir-fried Vegan Chicken with Cashew nuts (ไก่เจผัดเม็ดมะม่วง) Deep-fried Tofu with Bean Sauce (เต้าหู้ทอดซอสถั่ว)</p>	<p>Vegetarian Menu Stir-fried Rice Noodle in Gravy (ราดหน้าเจ) Vegan Chicken and Mushroom in Coconut soup (ต้มข่าไก่เจและเห็ด)</p>	<p>Vegetarian Menu Khao Man Gai - Vegan Chicken Rice (ข้าวมันไก่เจ) Steamed Egg with Shiitake Mushrooms (ไข่ตุ๋นเห็ดหอม)</p>	<p>Vegetarian Menu Red Curry with Bamboo Shoot (แกงเผ็ดหน่อไม้) Stir-fried Tofu with Sweet & Sour Sauce (เต้าหู้ผัดเปรี้ยวหวาน)</p>
<p>Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Dark Soy Fried Rice with Pork (ข้าวผัดรถไฟหมู)</p>	<p>Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Stir-fried Chinese Noodles (ผัดหมี่ข้าว)</p>	<p>Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Chili Paste Fried Rice (ข้าวผัดน้ำพริกตาแดง)</p>	<p>Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Brown Rice (ข้าวกล้อง)</p>	<p>Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Chinese Sausage Fried Rice (ข้าวผัดกุนเชียง)</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)</p>	<p>Dessert Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล)</p>

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