



Quarter#1 /2026 - 2027 (October 5 - 9, 2026)



APIS Lunch Menu

Monday October 5, 2026	Tuesday October 6, 2026	Wednesday October 7, 2026	Thursday October 8, 2026	Friday October 9, 2026
Demonstration dish Chicken Khao Soi (ข้าวซอยไก่) Main dishes Stir-fried Mixed Vegetables in Oyster Sauce (ผัดผักรวมน้ำมันหอย) Isan-Style Pork Salad (ลาบอีสานหมู) Fried Fish with Sweet & Sour Sauce (ปลาทอดซอสเปรี้ยวหวาน) Chicken Steak with Gravy Sauce (สเต็กไก่ซอสเกรวี่) Croquette (โครเกต์)	Demonstration dish Khao Kha Mu - Stewed Pork Legs with Rice (ข้าวขาหมู) Main dishes Stir-Fried Chinese Morning Glory (ผัดผักบุ้งไฟแดง) Spicy Fried Chicken Wings (ปีกไก่ทอดสไปซี่) Panaeng Pork Curry (พะเนียงหมู) Fish Meunière (ปลาย่างซอสเมอญีร์) Baked Spinach with Cheese (ผักโขมอบชีส)	Demonstration dish Spaghetti Chicken Bolognese & Carbonara (สปาเกตตี้ซอสไก่และคาโบนาร่า) Main dishes Stir-fried Broccoli in Oyster Sauce (ผัดบร็อกโคลี่น้ำมันหอย) Stir-fried Thai Basil with Minced Pork (ผัดกะเพราหมูสับ) Thai-style Omelet (ไข่เจียว) Torikatsu (ไก่ทอดคัตสึ)	Demonstration dish Thai Braised Beef Noodle Soup (ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น) Main dishes Stir-fried Mixed Vegetables in Oyster Sauce (ผัดผักรวมน้ำมันหอย) Chicken Massaman Curry (แกงมัสมั่นไก่) Fried Pork Ribs with Lemongrass (ซี่โครงหมูทอดตะไคร้) Saba Teriyaki (ปลาซาบะย่างซีอิ๊ว)	Demonstration dish Torikatsu Sandwich (แซนวิชไก่คัตสึ) Main dishes Stir-Fried Mixed Vegetables in Butter (ผัดสามสีผัดเนย) Baked Shrimp with Glass Noodles (กุ้งอบวุ้นเส้น) Fried Chicken with Turmeric (ไก่ทอดขมิ้น) Pork Steak with Black Pepper Sauce (สเต็กหมูซอสพริกไทยดำ)
Soup Winter Melon Soup with Preserved Lime and Duck (ฟักตุ๋นมะนาวดองใส่เป็ด)	Soup Pumpkin Cream Soup (ครีมซูปฟักทอง)	Soup Thai Style Minced Chicken and Egg Sausage Soup (ต้มจืดลูกรอกไก่สับ)	Soup Minestrone Soup and Garlic Bread (ซูปผักแบบอิตาลีและขนมปังกระเทียม)	Soup Miso Soup (ซูปมิโซะ)
Vegetarian Menu Vegan Khao Soi (ข้าวซอยเจ) Stir-fried Tofu with Bell Pepper (เต้าหู้ผัดพริกหวาน)	Vegetarian Menu Vegan Tofu Curry (แกงกะหรี่เต้าหู้) Crispy Enoki Mushroom (เห็ดเข็มทองชุบแป้งทอด)	Vegetarian Menu Spaghetti with Tomato Concassé (สปาเกตตี้ซอสมะเขือเทศ) Stir-fried Tofu with Egg (เต้าหู้ผัดไข่)	Vegetarian Menu Deep-fried Tofu with Bean Sauce (เต้าหู้ทอดซอสถั่ว) Stir-fried Vegan Chicken with Cashew nuts (ไก่เจผัดเม็ดมะม่วง)	Vegetarian Menu Spicy Mixed Mushroom Glass Noodles Salad (ยำวุ้นเส้นเห็ดรวม) Vegan Roasted Duck Red Curry (แกงเผ็ดเป็ดเจ)
Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Brown Rice (ข้าวกล้อง)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Shrimp Pad Thai (ผัดไทยกุ้ง)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Egg Fried Rice (ข้าวผัดไข่)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Chicken Yaki Udon (อุด้งผัดไก่)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Baked Rice with Lotus Seeds (ข้าวอบเม็ดบัว)
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)

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