



Quarter#1 /2026 - 2027 (September 14 - 18, 2026)



APIS Lunch Menu

Monday September 14, 2026	Tuesday September 15, 2026	Wednesday September 16, 2026	Thursday September 17, 2026	Friday September 18, 2026
Demonstration dish Chicken Khao Soi (ข้าวซอยไก่) Main dishes Stir-fried Mixed Vegetables in Oyster Sauce (ผัดผักรวมน้ำมันหอย) Roasted Pork with Holy Basil Sauce (หมูอบซอสกะเพรา) Stir-fried Beef with Black Pepper (เนื้อผัดพริกไทยดำ) Cheese-Stuffed Chicken (ไก่ยัดไส้ชีส) French Fries (เฟรนช์ฟรายส์)	Demonstration dish Tonkatsu Sandwich (แซนวิชทงคัตสึ) Main dishes Stir-fried Cabbage with Fish Sauce (กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา) Red Curry with Fish Balls (แกงเผ็ดลูกชิ้นปลากราย) Sesame Fried Chicken Wings (ปีกไก่ทอดงา) Roasted Pork with Prune Sauce (หมูอบซอสลูกพรุน)	Demonstration dish Khanom Jeen - Rice Noodles with Northern Pork & Fish Curry (ขนมจีนน้ำเงี้ยว & ขนมจีนน้ำยา) Main dishes Stir-fried Broccoli in Oyster Sauce (ผัดผักบรอกโคลี) BBQ Pork Spare Ribs (ซี่โครงหมูอบซอสบาร์บีคิว) Steamed Dory Fish with Lime and Chilli (ปลานึ่งมะนาว) Japanese Chicken Curry (แกงกะหรี่ไก่ญี่ปุ่น)	Demonstration dish Khao Man Gai - Chicken Rice (ข้าวมันไก่) Main dishes Stir-fried Mixed Vegetables in Oyster Sauce (ผัดผักรวมน้ำมันหอย) Pork Leg in Brown Sauce (ขาหมูน้ำแดง) Northern Thai Stir-fried Minced Chicken Salad (ลาบไก่เมือง) Saba Teriyaki (ปลาซาบะย่างซีอิ๊ว)	Demonstration dish Pasta Aglio e Olio & Pasta Bolognese (พาสต้าผัดกระเทียมน้ำมันมะกอกและซอสเนื้อ) Main dishes Stir-Fried Pumpkin with Sweet Basil (ผัดฟักทองใบโหระพา) Panaeng Chicken Curry (แพนงไก่) Pork Steak with Black Pepper Sauce (สเต็กหมูซอสพริกไทยดำ) Fried Fish with Lemongrass (ปลาทอดตะไคร้)
Soup Hot & Sour Soup (ซูปเสฉวน)	Soup Thai Style Minced Pork and Egg Sausage Clear Soup (ต้มจืดไข่นุรอก & หมูสับ)	Soup Kimchi Jjigae (ซูปกิมจิ)	Soup Winter Melon Soup with Chinese Herbs and Chicken (ฟักเขียวตุ๋นยาจีนใส่ไก่)	Soup Five-spice Eggs with Duck (ไข่พะโล้ใส่เป็ด)
Vegetarian Menu Vegan Khao Soi (ข้าวซอยเจ) Stir-fried Vegetables in Sweet & Sour Sauce (ผัดเปรี้ยวหวานเจ)	Vegetarian Menu Fried Tofu with Gravy Sauce (เต้าหู้ทรงเครื่อง) Kai Pa Lo - Thai Stewed Vegan Duck with Eggs (ไข่พะโล้ใส่เป็ดเจ)	Vegetarian Menu Rice Noodles with Tofu Curry (ขนมจีนน้ำยาเจ) Steamed Egg with Shiitake Mushroom (ไข่ตุ๋นเห็ดหอม)	Vegetarian Menu Stir Fried Vegan Duck in Red Curry Paste (เป็ดเจผัดพริกแกง) Stir-fried Tofu with Egg (เต้าหู้ผัดไข่)	Vegetarian Menu Pesto Pasta (พาสต้าซอสโหระพา) Stir-fried Tofu with Black Bean Sauce (เต้าหู้ผัดเต้าซี่)
Rice Steamed rice (ข้าวสวย)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Chicken Fried Rice (ข้าวผัดไก่)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Chili Paste Fried Rice (ข้าวผัดน้ำพริกตาแดง)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Garlic Fried rice (ข้าวผัดกระเทียม)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Brown Rice (ข้าวกล้อง)
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) Tub Tim Grob (ทับทิมกรอบ)	Dessert Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล)	Dessert Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล)

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