



Quarter#1 /2026 - 2027 (September 7 - 11, 2026)



APIS Lunch Menu

Monday September 7, 2026	Tuesday September 8, 2026	Wednesday September 9, 2026	Thursday September 10, 2026	Friday September 11, 2026
Demonstration dish Pho - Vietnamese Noodles (เฟอหมู) Main dishes Stir-fried Angled Gourd in Oyster Sauce (ผัดบวบน้ำมันหอย) Kaeng Hang Le - Pork (แกงฮังเลหมู) Chicken Nuggets (นั้กเก็ตไก่) Chu Chee Pangasius (ฉูฉีปลาตอลลี)	Demonstration dish Chicken Teriyaki Sandwich (แซนวิชไก่เทอริยากิ) Main dishes Stir-fried Bamboo Shoot with Glass Noodle (ผัดหน่อไม้วุ้นเส้น) Braised Chicken in Red Sauce (ไก่ตุ๋นน้ำแดง) Stir-fried Thai Basil with Minced Pork (ผัดกะเพราหมูสับ) Grilled Fish with Lemon Butter Sauce & Boiled Potatoes (ปลาย่างซอสเนยมะนาวและมันฝรั่งต้ม)	Demonstration dish Khao Kha Mu - Stewed Pork Legs with Rice (ข้าวขาหมู) Main dishes Stir-fried Mixed Vegetables in Oyster Sauce (ผัดผักรวมน้ำมันหอย) Fried Sun-dried Fish (ปลาทอดแดดเดียว) Baked Chicken with Tomato Sauce (ไก่อบซอสมะเขือเทศ) Northeastern Spicy Minced Pork Salad (ลาบอีสานหมู)	Demonstration dish Pork Dumpling Soup (เกี๊ยวน้ำหมู) Main dishes Stir-fried Chinese Broccoli (ผัดผักคะน้าไฟแดง) Baked Pork Spare Ribs with Honey (ซี่โครงอบน้ำผึ้ง) Fried Breaded Chicken (ไก่ชุบเกล็ดขนมปังทอด) Potato Skins (เปลือกมันฝรั่งทอด)	Demonstration dish Chicken Burger & French Fries (เบอร์เกอร์ไก่และเฟรนช์ฟรายส์) Main dishes Stir-fried Mixed Vegetables in Oyster Sauce (ผัดผักรวมน้ำมันหอย) Steamed Dory Fish with Lime and Chilli (ปลานึ่งมะนาว) Chicken Stuffed with Cheese (ไก่ยัดไส้ชีส) Pork Bulgogi (หมูผัดซอสบูลโกกิ)
Soup Chicken Cream Soup (ครีมซูปไก่)	Soup Chicken in Coconut soup (ต้มข่าไก่)	Soup Thai Spicy Mixed Vegetable Soup with Shrimp & Shredded Chicken (แกงเลียงกุ้งสดไก่ฉีก)	Soup Minestrone Soup and Garlic Bread (ซูปผักรวมอิตาเลียนและขนมปังกระเทียม)	Soup Miso Soup (ซูปมิโซะ)
Vegetarian Menu Deep-fried Tofu with Red Sauce (เต้าหู้ทอดราดซอสแดง) Stir-fried Vegan Shrimp with Chilli (กุ้งเจผัดพริกสด)	Vegetarian Menu Vegan Chicken Sandwich (แซนวิชไก่เจ) Stir-fried Tofu with Shanghai Sauce (เต้าหู้ผัดซอสเซี่ยงไฮ้)	Vegetarian Menu Noodle with Vegan Shrimp in Gravy Sauce (ราดหน้าเจ) Deep-fried Tofu with Bean Sauce (เต้าหู้ทอดซอสถั่ว)	Vegetarian Menu Mixed Vegetables Tempura Udon (อุด้งผักรวมเทมปุระ) Red Curry with Bamboo Shoots (แกงเผ็ดหน่อไม้)	Vegetarian Menu Sweet&Sour Vegan Chicken (ไก่เจผัดเปรี้ยวหวาน) Panaeng Tofu Curry (แกงพะแนงเต้าหู้)
Rice Steamed rice (ข้าวสวย) French Fries (เฟรนช์ฟรายส์)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Shrimp Fried Rice (ข้าวผัดกุ้ง)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Brown Rice (ข้าวกล้อง)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Chicken Biryani (ข้าวหมกไก่)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Fried Rice with Lotus Seeds (ข้าวผัดเม็ดบัว)
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) Ice-Cream (ไอศกรีม)

The menu may slightly change according to the ingredients materials.

“เมนูอาจมีการเปลี่ยนแปลงบ้างเล็กน้อยตามวัตถุดิบ”