# Quarter#2 /2026 - 2027 (November 9 - 13, 2026)

## APIS Lunch Menu

| Monday<br>November 9, 2026 | Tuesday<br>November 10, 2026 | Wednesday<br>November 11, 2026 | Thursday<br>November 12, 2026 | Friday<br>November 13, 2026 |
|---|---|---|---|---|
| **Demonstration dish**<br>Chicken Tempura Udon<br>(อุด้งไก่เทมปุระ)<br><br>**Main dishes**<br>Stir-fried Broccoli in Oyster Sauce<br>(ผัดบล็อคโคลี่น้ำมันหอย)<br>Stir-fried Pork with Black Bean Sauce (หมูผัดเต้าซี่)<br>Steamed Fish in Lemon Sauce<br>(ปลานึ่งมะนาว)<br>Fried Chicken Wings with Korean Sauce (ปีกไก่ทอดซอสเกาหลี) | **Demonstration dish**<br>Khao Man Gai - Chicken Rice<br>(ข้าวมันไก่)<br><br>**Main dishes**<br>Stir-fried Mixed Vegetables with Butter (ผักสามสีผัดเนย)<br>Steamed Egg with Shiitake Mushroom and Crab Stick<br>(ไข่ตุ๋นเห็ดหอมปูอัด)<br>Fried Pork Ribs with Lemongrass<br>(ซี่โครงหมูทอดตะไคร้)<br>Chicken Steak with Black Pepper Sauce (สเต็กไก่ซอสพริกไทยดำ) | **Demonstration dish**<br>Pesto Spaghetti & Spaghetti Bolognese<br>(สปาเกตตี้ซอสโหระพาและซอสเนื้อ)<br><br>**Main dishes**<br>Stir-fried Cabbage with Fish Sauce<br>(กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา)<br>Stir-fried Thai Basil with Minced Chicken<br>(ผัดกะเพราไก่สับ)<br>Minced Shrimp Omelette<br>(ไข่เจียวกุ้ง)<br>Bread Crumbed Fried Fish<br>(ปลาชุบเกล็ดขนมปังทอด)<br>Sautéed Potatoes<br>(มันฝรั่งซอเต) | **Demonstration dish**<br>Pork Wonton Soup<br>(เกี๊ยวน้ำหมู)<br><br>**Main dishes**<br>Stir-fried Green Peas with Quail eggs<br>(ผัดถั่วลันเตาไข่นก)<br>Roasted Chicken Red Curry<br>(แกงเผ็ดไก่ย่าง)<br>Saba Teriyaki<br>(ปลาซาบะย่างซีอิ๊ว)<br>Boeuf à la mode<br>(เนื้อตุ๋นสไตล์ฝรั่งเศส) | **Demonstration dish**<br>Hot Dog & French Fries<br>(ฮอทดอกและเฟรนช์ฟรายส์)<br><br>**Main dishes**<br>Stir-fried Mixed Vegetables in Oyster Sauce<br>(ผัดผักรวมน้ำมันหอย)<br>Honey Roasted Chicken<br>(ไก่อบน้ำผึ้ง)<br>Stir-fried beef with Black Pepper<br>(เนื้อผัดพริกไทยดำ)<br>Stuffed Pork with Raisin Sauce<br>(หมูยัดไส้ซอสลูกเกด) |
| **Soup**<br>Chicken in Coconut soup<br>(ต้มข่าไก่) | **Soup**<br>Winter Melon Soup with Chinese Herbs and Chicken<br>(ฟักเขียวตุ๋นยาจีนใส่ไก่) | **Soup**<br>Minestrone Soup and Garlic Bread<br>(ซุปผักแบบอิตาลีและขนมปังกระเทียม) | **Soup**<br>Spicy and Sour Chicken Clear Soup<br>(ต้มยำไก่น้ำใส) | **Soup**<br>Tomato Cream Soup<br>(ครีมซุปมะเขือเทศ) |
| **Vegetarian Menu**<br>Mixed Vegetables Tempura Udon<br>(อุด้งผักรวมเทมปุระ)<br>Fried Tofu with Korean Sauce<br>(เต้าหู้ทอดซอสเกาหลี) | **Vegetarian Menu**<br>Khao Man Gai - Vegan Chicken Rice<br>(ข้าวมันไก่เจ)<br>Stir Fried Tofu in Red Curry Paste<br>(เต้าหู้ผัดพริกแกง) | **Vegetarian Menu**<br>Spaghetti with Tomato Concassé<br>(สปาเกตตี้ซอสมะเขือเทศ)<br>Deep-fried Tofu with Bean Sauce<br>(เต้าหู้ทอดซอสถั่ว) | **Vegetarian Menu**<br>Tofu Teriyaki<br>(เต้าหู้ย่างซีอิ๊ว)<br>Stir-fried Pickled Mustard Greens<br>(ผัดเกี๋ยมฉ่าย) | **Vegetarian Menu**<br>Vegan Hot Dog<br>(ฮอทดอกเจ)<br>Sweet and Sour Tofu<br>(เต้าหู้ผัดเปรี้ยวหวาน) |
| **Rice**<br>Steamed rice (ข้าวสวย)<br>Chicken Ham Fried Rice<br>(ข้าวผัดแฮมไก่) | **Rice**<br>Steamed rice (ข้าวสวย)<br>Stir-fried Macaroni<br>(ผัดมักกะโรนี) | **Rice**<br>Steamed rice (ข้าวสวย)<br>Brown Rice (ข้าวกล้อง) | **Rice**<br>Steamed rice (ข้าวสวย)<br>Garlic Fried rice (ข้าวผัดกระเทียม) | **Rice**<br>Steamed rice (ข้าวสวย)<br>Stir-fried Rice Noodles with Chicken (ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่) |
| **Salad**<br>Salad Bar (สลัดบาร์)<br>Bread and Butter(ขนมปังและเนย) | **Salad**<br>Salad Bar (สลัดบาร์)<br>Bread and Butter(ขนมปังและเนย) | **Salad**<br>Salad Bar (สลัดบาร์)<br>Bread and Butter(ขนมปังและเนย) | **Salad**<br>Salad Bar (สลัดบาร์)<br>Bread and butter (ขนมปังและเนย) | **Salad**<br>Salad Bar (สลัดบาร์)<br>Bread and Butter(ขนมปังและเนย) |
| **Dessert**<br>Seasonal fresh fruits<br>(ผลไม้ตามฤดูกาล) | **Dessert**<br>Seasonal fresh fruits<br>(ผลไม้ตามฤดูกาล) | **Dessert**<br>Seasonal fresh fruits<br>(ผลไม้ตามฤดูกาล) | **Dessert**<br>Seasonal fresh fruits<br>(ผลไม้ตามฤดูกาล) | **Dessert**<br>Seasonal fresh fruits<br>(ผลไม้ตามฤดูกาล) |

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