



Quarter#3 /2024 - 2025 (February 17 - 21, 2025)



APIS Lunch Menu

Monday February 17, 2025	Tuesday February 18, 2025	Wednesday February 19, 2025	Thursday February 20, 2025	Friday February 21, 2025
<p>Demonstration dish Khao Kha Mu - Stewed Pork Legs with Rice (ข้าวขาหมู)</p> <p>Main dishes Stir-fried Eggplant with Minced Chicken and Sweet Basil (ผัดมะเขือยาวไก่สับใบโหระพา) Fried Chicken with Turmeric (ไก่ทอดขมิ้น) Thai-style Omelette (ไข่เจียว) Fish Meunière with Boiled Potatoes (ปลาย่างซอสและมันฝรั่งต้มเนย)</p>	<p>Demonstration dish Pad Thai (Chicken) (ผัดไทยไก่)</p> <p>Main dishes Stir-fried Chinese Cabbage in Brown Sauce (ผัดผักกาดขาวน้ำแดง) Green Curry Chicken (แกงเขียวหวานไก่) BBQ Pork Spare Ribs (ซี่โครงหมูอบซอสบาร์บีคิว) Baked Pumpkin with Cheese (ฟักทองอบชีส)</p>	<p>Demonstration dish Club Sandwiches & Potato Chips (คลับแซนวิชและมันฝรั่งทอด)</p> <p>Main dishes Stir-fried Broccoli in Oyster Sauce (ผัดบรอกโคลีน้ำมันหอย) Chicken Red Curry with Young Coconut Shoot (แกงเผ็ดไก่ยอดมะพร้าวอ่อน) Beef Stew & Spaghetti (สตูว์เนื้อและสปาเกตตี)</p>	<p>Demonstration dish Silver Needle Noodles Soup with Pork and Fish (เกียมอี่หมูและปลาเส้น)</p> <p>Main dishes Stir-fried Vegetables in Brown Sauce (สีสหายน้ำแดง) Saba Teriyaki (ปลาซาบะย่างซีอิ๊ว) Bread Crumbed Fried Chicken (ไก่ชุบเกล็ดขนมปังทอด)</p>	<p>Demonstration dish Sushi (ซูชิ)</p> <p>Main dishes Stir-fried Mixed Vegetables in Oyster Sauce (ผัดผักรวมน้ำมันหอย) Roasted Chicken with Gravy Sauce (ไก่อบซอสเกรวี่) Northern Thai Stir-fried Minced Pork Salad (ลาบหมักั่ว)</p>
<p>Soup Chinese White Radish Soup with Braised Chicken (หัวไชเท้าตุ๋นยาจีนใส่ไก่)</p>	<p>Soup Potato Cream Soup (ครีมซูปมันฝรั่ง)</p>	<p>Soup Kai Pa Lo - Thai Stewed Pork Belly with Eggs (ไข่พะโล้ใส่หมู)</p>	<p>Soup Thai Chicken and Potato Soup (ซูปไก่มันฝรั่ง)</p>	<p>Soup Spicy Chicken Soup (ต้มยำไก่)</p>
<p>Vegetarian Menu Steamed Tofu with Soy Sauce (เต้าหู้นึ่งซีอิ๊ว)</p>	<p>Vegetarian Menu Pad Thai (Tofu) (ผัดไทยเต้าหู้) Bamboo Shoot Red Curry with Tofu (แกงเผ็ดหน่อไม้เต้าหู้)</p>	<p>Vegetarian Menu Egg Sandwiches (แซนวิชไข่) Baked Glass Noodles with Tofu (เต้าหู้อบวุ้นเส้น)</p>	<p>Vegetarian Menu Silver Needle Noodles Soup with Tofu and Vegan Fish (เกียมอี่เต้าหู้และลูกชิ้นปลาเจ) Stir-fried Cabbage with Glass Noodles (กะหล่ำปลีผัดวุ้นเส้น)</p>	<p>Vegetarian Menu Vegan Sushi (ซูชิเจ) Tofu in Dried Red Curry (ถั่วเต้าหู้)</p>
<p>Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Chinese-Style Fried Noodles (ผัดหมี่ซั่ว)</p>	<p>Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Chili Paste Fried Rice (ข้าวผัดน้ำพริกตาแดง)</p>	<p>Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Chicken Biryani (ข้าวหมกไก่)</p>	<p>Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Garlic Fried Rice (ข้าวผัดกระเทียม)</p>	<p>Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Yakisoba (ยากิโซบะ)</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) Water Chestnut in Coconut milk (ทับทิมกรอบ)</p>	<p>Dessert Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล)</p>

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