



# Quarter#3 /2024 - 2025 (March 24 - 28, 2025)



## APIS Lunch Menu

Monday March 24, 2025	Tuesday March 25, 2025	Wednesday March 26, 2025	Thursday March 27, 2025	Friday March 28, 2025
<p><b>Demonstration dish</b> Pad Thai - Chicken (ผัดไทยไก่)</p> <p><b>Main dishes</b> Stir-fried Chinese Cabbage with Glass Noodles (ผัดผักกาดขาววุ้นเส้น) Panaeng Curry with Pork (แกงหนม) Bread Crumbed Fried Chicken (ไก่ชุบเกล็ดขนมปังทอด) Onion Ring (หอมหัวใหญ่ชุบแป้งทอด)</p>	<p><b>Demonstration dish</b> Rice with Roast Red Pork &amp; Crispy Pork (ข้าวหมูแดงและข้าวหมูกรอบ)</p> <p><b>Main dishes</b> Stir-fried Broccoli in Oyster Sauce (ผัดบร็อกโคลี่โคลี่น้ำมันหอย) Green Curry Chicken (แกงเขียวหวานไก่) Saba Teriyaki (ปลาซาบะย่างซีอิ๊ว) Grilled Mixed Vegetable (ผักรวมย่าง)</p>	<p><b>Demonstration dish</b> Tonkatsu Sandwich &amp; Potato Chips (แซนวิชทงคัตสึและมันฝรั่งทอด)</p> <p><b>Main dishes</b> Stir-fried Mixed Vegetables in Oyster Sauce (ผัดผักรวมน้ำมันหอย) Red Curry Winter Melon with Chicken (แกงพริกไก่) BBQ Pork Spare Ribs (ซีโครงหมูอบซอสบาร์บีคิว)</p>	<p><b>Demonstration dish</b> Papaya Salad (ส้มตำ)</p> <p><b>Main dishes</b> Stir-fried Angled Luffa in Oyster Sauce (ผัดบวบน้ำมันหอย) Stir-fried Thai Basil with Minced Pork (ผัดกะเพราหมูสับ) Grilled Chicken (ไก่ย่าง) Pork Lasagna (ลาซานญาหมู)</p>	<p><b>Demonstration dish</b> Spaghetti Aglio e Olio &amp; Spaghetti Chicken Bolognese (สปาเกตตีผัดกระเทียมน้ำมันมะกอกและสปาเกตตีซอสไก่)</p> <p><b>Main dishes</b> Stir-fried Mixed Vegetables in Brown Sauce (สัสดายน้ำแดง) Northern Thai Minced Chicken Salad (ลาบไก่และผักสด) Pork Steak with Black Pepper Sauce (สเต็กหมูซอสพริกไทยดำ) Croquette (มันฝรั่งบดสอดไส้ชุบแป้งขนมปังทอด)</p>
<p><b>Soup</b> Duck and Winter Melon Soup with Preserved Lime (เปิดต้นพิกมะนาวดอง)</p>	<p><b>Soup</b> Miso Soup (ซุป์มิโซะ)</p>	<p><b>Soup</b> Kai Pa Lo - Thai Stewed Pork with Eggs (ไข่พะโล้หมู)</p>	<p><b>Soup</b> Clear Soup with Eggs Bean Curd and Seaweed (ต้มจืดเต้าหู้ไข่สาหร่ายทะเล)</p>	<p><b>Soup</b> Minestrone Soup and Garlic Bread (ซุป์ผักแบบอิตาลีและขนมปังกระเทียม)</p>
<p><b>Vegetarian Menu</b> Pad Thai - Tofu (ผัดไทยเจ) Tofu and Mushroom in Coconut Soup (ต้มข่าเต้าหู้และเห็ด)</p>	<p><b>Vegetarian Menu</b> Rice with Vegan Roast Red Pork (ข้าวหมูแดงเจ) Tofu Katsu (เต้าหู้ทอดคัตสึ)</p>	<p><b>Vegetarian Menu</b> Stir-fried Tofu with Shanghai Sauce (เต้าหู้ผัดซอสเซี่ยงไฮ้) Stir-fried Mixed Vegetables with Tofu (จับฉ่ายผัดแห้งใส่เต้าหู้)</p>	<p><b>Vegetarian Menu</b> Vegan Papaya Salad (ส้มตำเจ) Spinach Lasagna (ลาซานญาผักโขม)</p>	<p><b>Vegetarian Menu</b> Spaghetti with Tomato Concassé (สปาเกตตีซอสมะเขือเทศ) Green Curry Tofu (แกงเขียวหวานเต้าหู้)</p>
<p><b>Rice</b> Steamed rice (ข้าวสวย) Brown Rice (ข้าวกล้อง)</p>	<p><b>Rice</b> Steamed rice (ข้าวสวย) Garlic Fried rice (ข้าวผัดกระเทียม)</p>	<p><b>Rice</b> Steamed rice (ข้าวสวย) Chicken Yakisoba (ยากิโซบะไก่)</p>	<p><b>Rice</b> Steamed rice (ข้าวสวย) Sticky Rice (ข้าวเหนียว)</p>	<p><b>Rice</b> Steamed rice (ข้าวสวย) Brown Rice (ข้าวกล้อง)</p>
<p><b>Salad</b> Salad Bar (สลัดบาร์) Bread and Butter(ขนมปังและเนย) Greek Salad (สลัดกรีก)</p>	<p><b>Salad</b> Salad Bar (สลัดบาร์) Bread and Butter(ขนมปังและเนย)</p>	<p><b>Salad</b> Salad Bar (สลัดบาร์) Bread and Butter(ขนมปังและเนย) Potato &amp; Eggs Salad (สลัดมันฝรั่งไข่ต้ม)</p>	<p><b>Salad</b> Salad Bar (สลัดบาร์) Bread and Butter(ขนมปังและเนย)</p>	<p><b>Salad</b> Salad Bar (สลัดบาร์) Bread and Butter(ขนมปังและเนย) Russian Salad (สลัดรัสเซีย)</p>
<p><b>Dessert</b> Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล)</p>	<p><b>Dessert</b> Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล) Sago with Nata de Coco (สาหร่ายมะพร้าว)</p>	<p><b>Dessert</b> Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล)</p>	<p><b>Dessert</b> Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล) Ice-Cream (ไอศกรีม)</p>	<p><b>Dessert</b> Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล)</p>

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