

Lunch Menu (Date 10-16 November2024)

	10-Sunday	11-Monday	12-Tuesday	13-Wednesday	14-Thursday	15-Friday	16-Saturday
Special food	ข้าวมันหมูย่าง/steamed rice topped with chicken	แซนวิชแฮมชีส/แซนวิชชีส/Ham and Cheese Sandwich/Cheese Sandwich	ข้าวซอยไก่และเครื่องเคียง/Chicken Khao Soi and Side Dishes	ไก่ทอดครึ่งแซ่บ/Spicy fried chicken wings	Udon noodles/ก๋วยเตี๋ยวอุด้ง	Hot Dot chicken /ฮอตคอตไก่และหมู	นึ่งหมี่เป็ดย่าง/Roasted duck noodles
Asian GF	ผัดดอกกะหล่ำแคโรท Stir Fried Culiflower & carrot	ผัดผักรวม/Mixed vegetable stir fry	ผัดเห็ดรวม/Stir-fried mixed mushrooms	ผัดผักสี่สหายน้ำแดง Four Kind of Vegetables in Chinese Gravy Sauce	Stir fried morning glory with soybean/ผัดผักบุ้ง	บล็อกโคลี่แคโรทผัด/Broccoli Carrot	ผัดข้าวโพดผัดแคโรท/Fried Carrot Corn
Asian Food	ไก่ผัดพริกไทยดำ/Stir-fried chicken with black pepper	ต้มยำทะเล/Tom Yum Seafood	คะน้าผัดเบคอน/Stir-fried Kale with Bacon	หมูผัดพริกแกง/ใส่พริกหยวก /Stir-fried pork with curry paste and bell peppers	Pork stewed with vegetable/หมูอบผัดผัก	แกงจืดไก่บดสาหร่าย/Minc'd Chicken and Seaweed Soup	ปลานึ่งกะพงขาวซีอิ๊ว/Boiled fish in soy sauce
Asian Food	ปลาหมึกผัดผงกะหรี่/Stir-fried squid with curry powder	ผัดกระเพราไก่หมัก/Stir Fried Basil with Chicken	เนื้อผัดซอสเทอริยากิ /Stir-fried Beef with Teriyaki Sauce	ต้มยำไก่/Chicken Tom Kha	แกงเขียวหวานไก่/Green Chicken Curry	พะเนียงหมู/Pork Panang Curry	ผัดจำจุกชิ้นปลา/Stir-fried fish balls with chilli paste
Western GF	น่องไก่ย่างปาร์ปิก้า/Grilled Paprika Chicken	ปลาเทอริยากิ/Teriyaki fish	น่องไก่ย่างปาร์ปิก้า/Grilled Paprika Chicken	ปลาข้างซอสบาร์บีคิว/Grilled Fish with BBQ Sauce	สเตอเนื้อ Beef stewed	สเต็กปลาซอสครีมมะนาว Fish steak with lemon cream sauce	เนื้อผัดปาร์ปิก้า ใส่พริกสามสี /Stir-fried beef with paprika and tri-colored chili peppers
Pasta	Farfalle	Gnocchi	Spaghetti	Linguine	Penne	Macaroni	Fettucine
Sauce	Tomato Sauce	Cabonara	Beef bolognese	Pesto Sauce	Cabonara	Tomato Sauce	Beef bolognese
Potato	Potato fried with butter	Sauteed potato with Rosemary	Honey potato	Potato fried with butter	Fried potatoes with fried shallots	Baked potatoes with Garlic	Potato with Onion
Vegan/HOT	ผักต้ม/Boiled vegetables	ผักต้ม/Boiled vegetables	ถั่วขาวในซอสมะเขือเทศ/Baked Beans in Tomato Sauce	ผักต้ม/Boiled vegetables	ลาซันผัก/Vegetable Lasagna	ผักต้ม/Boiled vegetables	ซอส โบโลเนสผัก ใส่ถั่วลิสงเตา /Vegetable Bolognese Sauce
Vegan/THAI	เต้าหู้ผัดพริก/Stir Fried Tofu with Chili	พะเนียงมะเขือยาวทอด/Curry fried eggplant	แกงถั่วลูกไก่มาซาล่า/Chana Masala	แกงกะหรี่หมี่ส้มเต้าหู้/Massaman Curry with Tofu	มะเขือยาวผัดกระเพราเต้าหู้/Stir Fried Eggplant with Basil Tofu	ต้มยำเห็ดเต้าหู้/Tofu Mushroom Tom Yum	พะเนียงเต้าหู้/Tofu Panang Curry
Rice	ข้าวสวย Steamed rice	ข้าวสวย Steamed rice	ข้าวสวย Steamed rice	ข้าวสวย Steamed rice	ข้าวสวย Steamed rice	ข้าวสวย Steamed rice	ข้าวสวย Steamed rice
Rice	ไรซ์เบอร์รี่ Riceberry	ไรซ์เบอร์รี่ Riceberry	ไรซ์เบอร์รี่ Riceberry	ไรซ์เบอร์รี่ Riceberry	ไรซ์เบอร์รี่ Riceberry	ไรซ์เบอร์รี่ Riceberry	ไรซ์เบอร์รี่ Riceberry

Salad Bar with Dressing /Fresh Fruits in Season

Dinner Menu (Date 10-16 November2024)

	10-Sunday	11-Monday	12-Tuesday	13-Wednesday	14-Thursday	15-Friday	16-Saturday
Special	Gilled Ham Cheese Sandwich/ Hot/ก๊วยแฮมชีส	Sushi 3 Kinds with Condiments/ซูชิ 3 ชนิดพร้อมเครื่องปรุงรส	ปลากะพงขาวย่างซอสเทอริยากิ/ข้าวผัดกระเทียม/เครื่องเคียง	อาหารตามสั่ง/หมู/ไก่/เนื้อ/กุ้ง/ผัก /Made to order food/pork/chicken/shrimp/vegetable	ฟิชแอนด์ชิปส์/Fish and Chips	ปีกไก่ทอดข้าวเหนียว/Fried Chicken with Sticky Rice	พิซซ่ามาการิต้า/Margarita Pizza/hot
Asian GF	ผัดผักบุ้งเต้าเจี้ยว Stir fried morning glory with soybean	ผัดดอกกะหล่ำแคโรท Stir Fried Culiflower & carrot	ผัดผักกาดขาว Stir Fried cabbage with oyster sauce	คะน้าเห็ดหอม/Chinese kale with Shitake Mushroom	ผัดเห็ดเข็มเงิน/Stir Fried Mushrooms	ผัดผักรวม/mixed vegetable stir-fried	ผัดหน่อไม้ฝรั่ง/Stir-fried Asparagus
Asian Food	เนื้อย่างเนื้อจิ้มแจ่ว/Grilled Beef with Spicy Dipping Sauce	หมูผัดซีอิ๊ว/Pork stir-fried with soy sauce	ปีกไก่ต้มย่างข้าวเหนียว/Grilled chicken wings	Chicken fried ch/ไก่จ้อ	ผัดหมี่สะปำไก่/Stir-fried chicken with sapam noodles	น้กเก็ตไก่/Chicken Nuggets	ปลาเป็ยี่งผักทอด/Fried vegetable spring rolls
Vegetarian	มะเขือเทศยัดชีส/Tomato Cheese	หอมใหญ่ทอด Onion ring	ถั่วขาวในซอสมะเขือเทศอบชีส /White beans in tomato sauce	ซุปรืดหอม/Mushroom Soup	ซุบสาหร่ายวากาเมะ Seaweed Wakame clear soup	ขนมปังกระเทียม/Garlic Bread	ผักทองย่างซอสมะเขือเทศ /Grilled Pumpkin with Tomato Sauce
Chicken GF	Grilled chicken breast	Grilled chicken breast	Grilled chicken breast	Grilled chicken breast	Grilled chicken breast	Grilled chicken breast	Grilled chicken breast
Pasta	ผัดซอสเนื้อ/Beef bolognese	ไส้กรอกไก่ผัดพริกกระเทียม/Stir-fried Chicken Sausage with Chili and Garlic	Pasta Tomato Sauce	ซอสมะเขือเทศ ใส่มะกอกเขียวและดำ /Tomato Paste with Green and Black Olives	ซีฟู้ดผัดปาร์ปิก้า/Seafood stir-fried with paprika	chicken bologneseแยกซอส พาสต้าผัดซอสไก่	Pasta Tomato Sauce
Potato	Sauteed potato with Rosemary	Wedged Potatoes	Mashed potato	Spicy Wedges	French Fried	Fried potatoes, bell peppers	Sauteed potato with garlic
Vegan/Thai	พะเนียงเต้าหู้/Tofu Panang Curry	แกงอินเดียนใส่เต้าหู้ขาว/Indian curry with white tofu	แกงกะหรี่ผักรวมเต้าหู้/Mixed Vegetable Curry and Tofu	ผัดหมี่โคราช Stir fried rice noodles	Stir fried rice noodles /ผัดหมี่สะปำ	แกงมะเขือเปราะเจ Vegetables curry	ผัดหมี่เส้นเหลือง Stir fried rice noodles
Rice	ข้าวสวย Steamed Rice	ข้าวสวย Steamed Rice	ข้าวสวย Steamed Rice	ข้าวสวย Steamed Rice	ข้าวสวย Steamed Rice	ข้าวสวย Steamed Rice	ข้าวสวย Steamed Rice
Rice	ไรซ์เบอร์รี่ Riceberry	ไรซ์เบอร์รี่ Riceberry	ไรซ์เบอร์รี่ Riceberry	ไรซ์เบอร์รี่ Riceberry	ไรซ์เบอร์รี่ Riceberry	ไรซ์เบอร์รี่ Riceberry	ไรซ์เบอร์รี่ Riceberry

Salad Bar with Dressing /Fresh Fruits in Season

รายการอาหารอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม/Menu changes may be appropriate because order material into available

Chicken - Red Beef, Lamb - Brown Duck - Orange Pork - Pink Seafood - Blue Vegetable- Green GF = Gluten Free meal

*** Calories (Kcal) / 1 serving size คำสั่งงาน (Kcal) ต่อ 1 หน่วยบริโภค***