

Lunch Menu
30th October – 3rd November 2017

Time	Morning Snack 10.15 – 10.35		Main Dishes 12.25 – 13.15		
Monday	Macaroni Soup ซูปมัคกะโรนีไก่สับ	Milk นม Orange Juice น้ำส้มคั้น Mixed Vegetables Juice น้ำผักรวม	Spicy Stir Fried Long Bean with Chicken ไก่ผัดพริกแกงถั่วฝักยาว Fried Chicken Wings ปีกไก่ทอด Potato Soup with Chicken ซูปมันฝรั่ง	Omelette ไข่เจียว	Salad Bar สลัดบาร์ Selection of 2 Seasonal Fresh Fruits ผลไม้ตามฤดูกาล
Tuesday	Fried Bread Crumb with Boneless Chicken อกไก่ไร้กระดูกชุบแป้งทอด เกร็ดขนมปัง	Milk นม Orange Juice น้ำส้มคั้น Mixed Vegetables Juice น้ำผักรวม	Fried Rice with Butter & Garlic ข้าวผัดเนยกระเทียม Crispy Fried Chicken สะโพกไก่ทอดกรอบ Winter Melon Soup with Chicken ซูปไก่ฝักเขียว		Salad Bar สลัดบาร์ Selection of 2 Seasonal Fresh Fruits ผลไม้ตามฤดูกาล
Wednesday	Baked Bread with Cheese ขนมปังอบชีส	Milk นม Orange Juice น้ำส้มคั้น Mixed Vegetables Juice น้ำผักรวม	Stewed Chicken & Eggs Soup ต้มไข่พะโล้ปีกไก่ Sautéed Mixed Vegetable with Oyster Sauce ผัดผักรวมมิตรน้ำมันหอย Stir Fried Seabass with Celery ปลากระพงผัดขึ้นฉ่าย	Stir Fried Chicken with Ginger & Mushroom ไก่ผัดขิงเห็ดหูหนู	Salad Bar สลัดบาร์ Selection of 2 Seasonal Fresh Fruits ผลไม้ตามฤดูกาล
Thursday	Boiled Fish Ball ลูกชิ้นปลาลวกจิ้ม Seafood Sauce น้ำจิ้มซีฟู้ด	Milk นม Orange Juice น้ำส้มคั้น Mixed Vegetables Juice น้ำผักรวม	Biryani Rice ข้าวหมก Crispy Fried Chicken สะโพกไก่ทอด Cucumber & Onion in Vinegar อากาด		Salad Bar สลัดบาร์ Selection of 2 Seasonal Fresh Fruits ผลไม้ตามฤดูกาล
Friday	Boiled Sausages with Butter ไส้กรอกต้มเนย	Milk นม Orange Juice น้ำส้มคั้น Mixed Vegetables Juice น้ำผักรวม	Thai Spaghetti (Kanomjean) ขนมจีน Green Curry Chicken & Fish Ball แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลา Fried Chicken Wings ปีกไก่ทอด Boiled Eggs ไข่ต้ม		Salad Bar สลัดบาร์ Selection of 2 Seasonal Fresh Fruits ผลไม้ตามฤดูกาล

“No pork and beef served”
“ไม่มีการเสิร์ฟเนื้อหมูและเนื้อวัว”

“The menus may be changed according to the raw materials in the market”
“เมนูอาหารอาจมีการเปลี่ยนแปลงขึ้นอยู่กับวัตถุดิบในท้องตลาด”