

# LUNCHEON MENU

19<sup>th</sup> – 23<sup>rd</sup> March 2018

	<b>Monday 19<sup>th</sup> March</b>	<b>Tuesday 20<sup>th</sup> March</b>	<b>Wednesday 21<sup>st</sup> March</b>	<b>Thursday 22<sup>nd</sup> March</b>	<b>Friday 23<sup>rd</sup> March</b>
<b>จานหลัก (Main dish)</b>	ผัดหมี่สไตล์ฮกเกี้ยนทะเล รวม Hokkien style stir fried noodles with squid & shrimp	ข้าวมันไก่ Chicken Rice	ข้าวผัดกุนเชียง Fried rice with Chinese chicken sausage	ไก่ย่างสไตล์ฝรั่ง ซอส ฟักทอง Western style grilled chicken with fresh pumpkin sauce	ข้าวผัดอเมริกัน(ผักสามสี) "American fried rice" with carrot, sweet corn & peas
<b>จานผัก/ จานรอง (Vegetables)</b>	ผัดผักรวมมิตร Stir fried mixed vegetables in oyster sauce	ผัดผักรวมมิตร Stir fried mixed vegetables in oyster sauce	ผัดผักรวมมิตร Stir fried mixed vegetables in oyster sauce	เฟรนช์ฟราย French Fries	ไก่ทอด Deep fried chicken
<b>ซุ๊ป (Soup)</b>	ต้มยำไก่บ้านใส่เห็ดฟาง และเห็ดนางฟ้า Creamy chicken tom yum soup with mushroom	-	-	สตูว์บร็อกโคลี่ ดอก กะหล่ำ และแครอท Broccoli, cauliflower & carrot stew	ซุ๊ปไก่ใส่ไส้หมักกะโรนี มัน ฝรั่ง แครอท และหอม ใหญ่ Chicken macaroni soup with potato, carrot, and onion
<b>อาหารพิเศษ (Special Food)</b>	ไก่ทอดใบมะกรูด Thai style fried chicken with lime leaf	ไข่เจียว Omelet	ไข่ดาว Fried egg	ถั่วขาวอบในซอสมะเขือ เทศ Baked beans in tomato sauce	ไส้กรอกทอด และไข่ดาว Sausage & fried egg
<b>สลัดผัก (Salad of the Day)</b>	ข้าวโพดหวาน แดงกวา มะเขือเทศ ผักกาดแก้ว กรีนโอ๊ค และแครอท Sweet corn, cucumber, tomato, lettuce, green oak, carrot	ข้าวโพดหวาน แดงกวา มะเขือเทศ ผักกาดแก้ว กรีนโอ๊ค และแครอท Sweet corn, cucumber, tomato, lettuce, green oak, carrot	ข้าวโพดหวาน แดงกวา มะเขือเทศ ผักกาดแก้ว กรีนโอ๊ค และแครอท Sweet corn, cucumber, tomato, carrot, lettuce & green oak	บร็อกโคลี่ ดอกกะหล่ำ ผักกาดแก้ว กรีนโอ๊คและ แครอท Broccoli, Cauliflower, lettuce, green oak, carrot	บร็อกโคลี่ ดอกกะหล่ำ ผักกาดแก้ว กรีนโอ๊คและ แครอท Broccoli, Cauliflower, lettuce, green oak, carrot

“No pork and beef served”  
“ไม่มีการเสิร์ฟเนื้อหมูและเนื้อวัว”