

Lunch Menu
8th – 12th May 2017

Time	Demonstration Dishes 10.15 - 10.35		Main Dishes 12.25 – 13.15	
Monday	Butter Bread ขนมปังเนยสด Mini Burgers มินิเบอร์เกอร์	Milk นม Orange Juice น้ำส้มคั้น Mixed Veggies Juice น้ำผักรวม	Bamboo Soup with Chicken ไก่ต้มจืดหน่อไม้ Sautéed Cabbage with Shrimp กะหล่ำผัดกุ้ง Fried Mackerel ปลาทุทอด Shrimp Paste Sauce น้ำพริกกะปิมะเขือพวง	Salad Bar สลัดบาร์ Seasonal Fresh Fruits ผลไม้ตามฤดูกาล
Tuesday	Deep Fried Chicken Roll หอยจ้อทอด	Milk นม Orange Juice น้ำส้มคั้น Mixed Veggies Juice น้ำผักรวม	Chicken & Shrimp with Roasted Chili Paste ผัดพริกเผาไก่ กุ้ง Minced Chicken & Soya Bean Curd Soup with Glass Noodle แกงจืดเต้าหู้ไก่สับวันเส้น Fried Egg ไข่ดาว	Salad Bar สลัดบาร์ Seasonal Fresh Fruits ผลไม้ตามฤดูกาล
Wednesday	Holiday			
Thursday	Chinese Bun ซาลาเปา	Milk นม Orange Juice น้ำส้มคั้น Mixed Veggies Juice น้ำผักรวม	Hainanese Chicken Rice ข้าวมันไก่ต้ม Fried Chicken Rice ข้าวมันไก่ทอดกรอบ	Salad Bar สลัดบาร์ Seasonal Fresh Fruits ผลไม้ตามฤดูกาล
Friday	French Fried มันฝรั่งทอด รสซาวครีม รสพิซซา รสต้มยำ รสสำหรับยำ	Milk นม Orange Juice น้ำส้มคั้น Mixed Veggies Juice น้ำผักรวม	Fillet Fish with White Sauce ปลากะพงราดไวท์ครีม Fillet Fish with Tomato Sauce ปลากะพงราดซอสมะเขือเทศ Baked Potatoes with Butter มันฝรั่งอบเนย Pasta พาสต้า	Salad Bar สลัดบาร์ Seasonal Fresh Fruits ผลไม้ตามฤดูกาล

“No Pork and Beef Served”
 “ไม่มีการเสิร์ฟเนื้อวัวและเนื้อหมู”

“The menus may be changed as appropriate”
 “เมนูอาหารอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม”