

# Lunch Menu in September 2016

Week 1 ( 29 August - 2 September 2016 )

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
<b>Morning Break:</b> Pineapple - Grape สับปะรด - องุ่น	<b>Morning Break:</b> Toast with butter / Garlic bread ขนมปังเนย / ขนมปังกระเทียม	<b>Morning Break:</b> Guava - Rose apple ฝรั่งและชมพู	<b>Morning Break:</b> Yogurt with dried fruits โยเกิร์ต ผลไม้แห้ง (Strawberry/Blueberry)	<b>Morning Break:</b> Banana , Cereal and Milk ซีเรียล กล้วย และนมสด
Grilled Chicken/ mushroom with Italian sauce serve with Pasta ไก่ย่าง / เห็ดย่าง ในซอสอิตาเลียน เสริฟพร้อมพาสต้า  Grilled Chicken / Veggie Panaeng Curry served with bread พะแนงไก่ย่าง / ผัก เสริฟพร้อมขนมปัง  Cucumber Soup ซุปแตงกวา เห็ดหอม	Homemade Hawaiian and Meat lover Pizza พิซซ่าฮาวายเียนและพิซซ่ามีท เลิฟเวอร์  Stirred fried ginger with Chicken/Fish and pastly ไก่ / ปลาผัดขิง ขึ้นฉ่าย  Clear Soup ต้มจืดผัก	Spaghetti Meat Ball สปาเก็ตตี้มีทบอล  Vegetables Spring Roll ปอเปี๊ยะผัก  Stirred fried Mixed Mushroom with Pork เห็ดรวมผัดหมูต้นหอม  Corn Soup ซุปข้าวโพด	BBQ with Baked potato/bread บาร์บีคิวพร้อมมันฝรั่งอบ / ขนมปัง  Chicken / Veggies Udon อูด้งไก่ / ผัก  Fried Tofu with gravy sauce เต้าหู้ทรงเครื่อง (แยกสำหรับมังสวิรัต)	Chicken Burger served with French fries เบอร์เกอร์ไก่ พร้อมมันฝรั่งทอด  Stired fish/Tofu with cashew nut ปลา / เต้าหู้ผัดเม็ด มะม่วงหิมพานต์  Carrot Soup and Garlic Bread ซุปแครอทและ ขนมปังกระเทียม
<b>Afternoon Break:</b> Granola with Milk / Almond Milk กราโนล่า พร้อมนมสด นมอัลมอนด์	<b>Afternoon Break:</b> Corn & Fresh Coconut Tapioca สาหร่ายข้าวโพดมะพร้าวอ่อน	<b>Afternoon Break:</b> Mini Salapao (Chinese bun) มินิซาลาเปา	<b>Afternoon Break:</b> Nachos นาโชส	<b>Afternoon Break:</b> Strawberry Smoothies สตรอเบอร์รี่สมูทตี้

**Salad Bar:** Organic vegetable **Monday** : Tomato Salsa **Tuesday** : Mango&Cucumber Salad **Wednesday:** Mixed fruits Salad  
 Homemade dressing **Thursday** : Fried Mushroom Salad **Friday** : Caesar Salad

# Lunch Menu in September 2016

Week 2 ( 5 - 9 September 2016 )

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
<b>Morning Break:</b> Pineapple - Grape สับปะรด - องุ่น	<b>Morning Break:</b> Mango Pancake แพนเค้กมะม่วง	<b>Morning Break:</b> Guava - Apple ฝรั่งและแอปเปิ้ล	<b>Morning Break:</b> Yogurt with dried fruits โยเกิร์ต ผลไม้แห้ง (Strawberry/Blueberry)	<b>Morning Break:</b> Banana , Cereal and Milk กล้วย ซีเรียล และนมสด
Beef / Red Bean Taco rice with melted cheese ทาโก้เนื้อ / ผัก  Sweet and Sour sauces with chicken ผัดเปรี้ยวหวานไก่ / ผัก  Stirred Fried Morning Glory ผัดผักบุ้ง  Seaweed Soup ซุปสาหร่าย	Macaroni Soup ซุปมักกะโรนี  Crispy Morning Glory Salad ยำผักบุ้งทอดกรอบ  Grilled Pork/Beef /Original Mushroom served jaew คอหมูย่าง เสริฟพร้อมแจ่ว เครื่องเคียงผักสด	Roasted pork with mushroom gravy serve with mashed potato หมูอบราดซอสเห็ด เสริฟพร้อมมันบด  Stirred Fried Shrimp /Tofu with asparagus and mixed vegetables กุ้ง / เต้าหู้ผัดหน่อไม้ฝรั่ง  Corn Soup ซุปครีมข้าวโพด	Beef / Veggie Lasagna ลาซานญ่าเนื้อ / ผัก  Grilled Pork Thai Style Salad serve with Fresh vegetables หมูน้ำตกเสริฟผักสด  Potato Soup ซุปมันฝรั่ง	Baked Salmon served with potato weige แซลมอนอบเสริฟพร้อมมันฝรั่ง บชีก  Vegetable Yakisoba ยากิโซบะผัก  Seafood Tomyum ต้มยำทะเล
<b>Afternoon Break:</b> Granola with Milk / Almond Milk กราโนล่า พร้อมนมสด หรือนมอัลมอนด์	<b>Afternoon Break:</b> Yogurt with cut fruit โยเกิร์ตและผลไม้รวม	<b>Afternoon Break:</b> Mini Salapao (Chinese bun) มินิซาลาเปา	<b>Afternoon Break:</b> Nachos นาโชส	<b>Afternoon Break:</b> Strawberry Smoothies สมูทตี้สตรอเบอร์รี่

**Salad Bar:** Organic vegetables  
Homemade dressing

**Monday :** Tomato Salsa  
**Thursday :** Fruit Salad

**Tuesday :** Potato Salad  
**Friday :** Caesar Salad

**Wednesday:** Mixed Fruits Salad

# Lunch Menu in September 2016

Week3 ( 12 - 16 September 2016 )

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
<p><b>Morning Break:</b></p> <p>Toast with Apricot / Key lime Jam ขนมปังปิ้ง เสริฟพร้อมแยม</p>	<p><b>Morning Break:</b></p> <p>Guava and Orange ฝรั่ง ส้ม</p>	<p><b>Morning Break:</b></p> <p>Canape - Cracker with peanut butter and cream cheese แครกเกอร์พินัทบัตเตอร์ และครีมชีส</p>	<p><b>Morning Break:</b></p> <p>Cereal, Banana and Milk ซีเรียลกล้วยและนมสด</p>	<p><b>Morning Break:</b></p> <p>Pancake served with mixed fruits แพนเค้กเสริฟพร้อมผลไม้สดรวม</p>
<p>Thai Omelette with herbs ไข่เจียวสมุนไพร</p> <p>Beef Stew serve with bread สเตอวเนื้ออิตาเลียน ขนมปังกระเทียม</p> <p>Stirred Fried red curry with Pork / vegetables หมูผัดพริกแกง</p>	<p>Chicken Burger served with French fries เบอร์เกอร์ไก่ พร้อมมันฝรั่งทอด</p> <p>Crispy Papaya Salad with seafood ส้มตำมะละกอทะเล</p> <p>Mushroom cream soup ซุปรีม</p>	<p>Deep Fried Shrimp / Fish meat served with Sweet and</p> <p>Steamed Chicken with Rice ข้าวมันไก่ต้ม / ไก่ทอด</p> <p>Veggies soup ซุบน้ำใส</p>	<p>Steamed Shrimp in the grass noodle กุ้งอบวุ้นเส้น</p> <p>Fried Beef with the oyster sauce เนื้อผัดน้ำมันหอย</p> <p>Mushroom TomYum ต้มยำเห็ด</p>	<p>Pork / Origi Mushroom Teriyaki เทอริยากิหมู / เห็ออริจิ</p> <p>Noodle with chicken ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋น</p> <p>Stirred fried mixed vegetables with tofu ผัดผักรวมเต้าหู้</p>
<p><b>Afternoon Break:</b></p> <p>Banana Spring roll ปอเปี๊ยะกล้วยหอม</p>	<p><b>Afternoon Break:</b></p> <p>Mini Chinese bun มินิซาลาเปา</p>	<p><b>Afternoon Break:</b></p> <p>Nachos นาโชส</p>	<p><b>Afternoon Break:</b></p> <p>Baked Sweet potato and Taro topping with sesame seed มันหวานและเผือกนึ่ง</p>	<p><b>Afternoon Break:</b></p> <p>Buttered corn with Fresh coconut ข้าวโพดอบเนยพร้อมมะพร้าวอ่อน</p>

**Salad Bar:** Organic vegetables    **Monday** : Tomato Salsa    **Tuesday** : Mango&Cucumber Salad    **Wednesday:** Mixed Fruits Salad

Homemade dressing

Thursday : Fruit Salad

Friday : Caesar Salad

**Lunch Menu in September 2016**

Week 4 ( 19 - 23 September 2016 )

<b>Monday</b>	<b>Tuesday</b>	<b>Wednesday</b>	<b>Thursday</b>	<b>Friday</b>
<b>Morning Break:</b> Toast with Apricot / Key lime Jam ขนมปังปิ้งพร้อมแยมผลไม้	<b>Morning Break:</b> Guava and Orange ฝรั่ง ส้ม	<b>Morning Break:</b> Canape - Cracker with peanut butter and cream cheese คานาเป้ - แคร็กเกอร์กับเนยถั่วและครีมชีส	<b>Morning Break:</b> Cereal, Banana and Milk ซีเรียลกล้วยและนมสด	<b>Morning Break:</b> Pancake serve with mixed fruits แพนเค้กหวานน้อยเสิร์ฟพร้อมผลไม้
Meatball / Mushroom Spaghetti สปาเก็ตตี้มีทบอล / เห็ด สปาเก็ตตี้  Green Curry with chicken / Tofu แกงเขียวหวานไก่ / ผัก  Cucumber Thai Style Salad served with boiled egg ตำแตง เสริฟพร้อมไข่ต้ม	Chicken / Mushroom Sate serve with toast and sate sauce ไก่ / เห็ด สะเต๊ะ เสริฟพร้อมขนมปัง  Baked spinach with cheese ผักโขมอบชีส  Potato Soup ซุปมันฝรั่ง	Lemon butter baked Fish served with Mashed potatoes ปลาอบซอสมะนาวเนยเสริฟพร้อม มันบด (Fried Fish ปลาทอด)  Glass noodle Salad ยำวุ้นเส้น  Needle Mushroom with Ham เห็ดเข็มทองพันแฮม	Minced Pork with sauce serve with mashed potato หมูรวนเสริฟพร้อมมันบด  Red Chicken Wings marinated with crispy herbs ปีกไก่ น้ำแดงหมักสมุนไพรทอดกรอบ  Wonton soup with Chicken / Tofu and dumping เกี๊ยวน้ำ ต้มซ่า	Baked pork served with mashed potatoes หมูอบเสริฟพร้อมมันบด  Crispy Papaya Salad with seafood dressing ส้มตำทะเลทอดกรอบ *ทอดกรอบเส้นมะละกอ  Steamed Mushroom with soy sauce เห็ดนึ่ง จิ้มซีอิ๊ว
<b>Afternoon Break:</b> Granola with Milk / Almond Milk กราโนล่า และนมสด	<b>Afternoon Break:</b> Mixed fruits with Yogurt ผลไม้รวมเสริฟพร้อมโยเกิร์ต	<b>Afternoon Break:</b> Mini Salapao (Chinese bun) มินิซาลาเปา	<b>Afternoon Break:</b> Nachos นาโชส	<b>Afternoon Break:</b> Strawberry Smoothies สมูทตี้สตรอเบอรี่

**Salad Bar:** Organic vegetables **Monday** : Tomato Salsa **Tuesday** : Mango&Cucumber Salad **Wednesday:** Mixed Fruits Salad

Homemade dressing

Thursday : Fruit Salad

Friday : Caesar Salad

## Lunch Menu in September 2016

Week 5 ( 26 - 30 September 2016 )

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
<b>Morning Break:</b> Toast with Apricot / Key lime Jam ขนมปังปิ้งทาแยม	<b>Morning Break:</b> Guava and Orange ฝรั่ง ส้ม	<b>Morning Break:</b> Canape - Cracker with peanut butter and cream cheese คานาเป้ - แคร็กเกอร์กับเนยถั่วและครีมชีส	<b>Morning Break:</b> Cereal, Banana and Milk ซีเรียลกล้วยนมสด	<b>Morning Break:</b> Pancake serve with mixed fruits แพนเค้กหวานน้อยพร้อมผลไม้สด
Crispy Baked Chicken Strips with Creamy Honey Mustard Dipping Sauce ไก่อบ เสริฟพร้อมซอสมัสมั่นสตาร์ด  Shrimp / Veggies Pad Thai ผัดไทยกุ้งสด / ผัก  Clear Chicken Soup ต้มจืดฟักเขียวไก่ตุ๋น	Burritos with baked vegetables เบอร์ริโต เสริฟพร้อมผักรวมอบ  Fried Chinese Noodle หมี่ผัดชกเกี๋ยน  Fish / Mushroom TomYum ต้มยำปลา / เห็ด	Steamed Fish in Soy Sauces / Steamed Vegetable ปลาหรือผักนึ่งซีอิ๊ว  Vegetables-Herb Omelette ไข่เจียวผักสมุนไพร  Chicken Red curry แกงเผ็ดไก่	Beef / Vegetable Lasagna ลาซานญ่าเนื้อหรือหมู  Chicken with Lemongrass ไก่ทอดตะไคร้  Stir-fried snow peas with oyster sauce ถั่วงอกเตาผัดน้ำมันหอย	Deep Fried Fish / Angel Mushroom served Olivari sauce ปลาทอด / เห็ดนางฟ้า เสริฟพร้อมข้าว โรยด้วยงาขาวดำ  Chicken Noodle ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋น  Minced Pork / mushroom with Thai herbs ลาบหมู / เห็ด
<b>Afternoon Break:</b> Banana Spring roll ปอเปี๊ยะกล้วยหอม	<b>Afternoon Break:</b> Strawberry smoothies สมูทตี้สตอเบอร์รี่	<b>Afternoon Break:</b> Yogurt with cut fruit โยเกิร์ตและผลไม้รวม	<b>Afternoon Break:</b> Mini Chinese bun มินิชาลาเปา	<b>Afternoon Break:</b> Nachos นาโชส

**Salad Bar:** Organic vegetables  
Salad

Homemade dressing

Monday : Tomato Salsa

Thursday : Fruit Salad

Tuesday : Mango&amp;Cucumber Salad

Friday : Caesar Salad

Wednesday: Mixed

The Sample of Menu



Cucumber Japanese Salad



Mango & Cucumber

*Chef will change to -Salad A Day- menu in case. Do not have some ingredients*



Apple + Spinach+Fetta cheese Salad



Pad Thai





Brussel and Peacan Salad



Baked chicken with baked potato

## Italian Beef Stew

### Ingredients

#### Meat

- 2 1/2 lbs Rump roast

#### Produce

- 3 tbsp Basil, fresh
- 2 Bay leaves
- 4 Carrots, medium
- 3 stalks Celery
- 8 oz Cremini mushroom
- 3 cloves Garlic
- 1 1/2 tsp Marjoram, dried
- 2 tbsp Parsley, fresh
- 3/4 tsp Rosemary, dried
- 1 1/2 lbs Russet potatoes



- 1 tsp Thyme, dried
- 2 (15 oz) cans Tomatoes
- 1 Yellow onion, large

#### **Canned Goods**

- 4 cups Beef broth, low-sodium

#### **Baking & Spices**

- 1/3 cup All-purpose flour
- 1 Salt and freshly ground black pepper

#### **Oils & Vinegars**

- 5 tbsp Olive oil, extra virgin
- 1 tbsp Red wine vinegar

#### **Dairy**

- 1 Parmesan or romano cheese



# Crispy Baked Chicken Strips with Creamy Honey Mustard Dipping Sauce



Burritos



Chicken Red Curry

