

Lunch Menu in October 2016

Week 1 (3 -7 October)

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Dragon Fruit & Orange	Milk and cereal	Quesadillas	Papaya & Pineapple	Kiwi Pancake
<p>Salad A day: Salsa Salad</p> <p>Fried Chicken/เห็นทอด and Potato ไก่ / เห็น ทอด มันบดทอด</p>	<p>Grilled Mushroom Salad</p> <p>Baked Pork / Mushroom served with baked beans หมูอบ / เห็น เสริฟพร้อมถั่วขาวซอสมะเขือเทศ</p>	<p>Potato Salad</p> <p>Chicken & Cheese Burger served with French Fries เบอร์เกอร์ไก่ชีส เสริฟพร้อมมันฝรั่งทอด</p>	<p>Mixed fruit Salad</p> <p>Pasta /Spaghetti Carbonara (Veggie -Mushroom) สปาเก็ตตี้คาโบนาร่าเห็น/เบคอน</p>	<p>Caesar Salad</p> <p>Deep Fried Fish served with rice ปลาทอด เสริฟพร้อมข้าวอบ</p>
<p>Pork / Veggie Green Curry แกงเขียวหมู ผักรวม</p>	<p>Thai vegetable Omelette with herbs ไข่เจียวผักและสมุนไพร</p>	<p>Sweet and sour Fish / Tofu ปลา / เต้าหู้ ราดซอสผัดเปรี้ยวหวาน</p>	<p>Vegetable pizza / Beef พิซซ่าผัก/ เนื้อ โรยชีส</p>	<p>Seafood Som Tum / vegetarian ส้มตำทะเล /,yสวีร์ติ</p>
<p>Stir-Fried Broccoli Cauliflower and Carrot ผัดบร็อคโคลี่ กะหล่ำดอกและแครอท</p>	<p>Stir-Fried Morning Glory ผัดผักบุ้งไฟแดง</p> <p>Miso Soup มิโซะ ซุป</p>	<p>Mixed Stir-Fried vegetables ผัดผักรวม 5 สี</p>	<p>Clear Soup with egg tofu ต้มจืดเต้าหู้สับ</p> <p>(Thai Staff : Serve Fish Chilli Paste with Vegetables)</p>	<p>Mixed Mushroom Clear soup ต้มจืดเห็นรวม</p>
Bread Roll	Nachos	Smoothies	Yogurt with Berries	Granola and Milk

Salad Bar: Organic vegetables Homemade dressing and Japanese dressing

Week 2 (10 -14 October)

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Dragon fruit and Orange	Milk and Cereal	Quesadillas	Papaya & Pineapple	Kiwi Pancake
<i>Salsa Salad</i> Fried Chicken and Tofu /Steamed Chicken with Rice ไก่ และเต้าหู้ทอด ข้าวมันไก่	<i>Grilled Mushroom</i> Steamed Fish served with baked vegetables ปลากระพงหนึ่งชิ้นเสิร์ฟพร้อมอบผักรวม	<i>Potato Salad</i> Club sandwich with French Fries คลับแซนวิช เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด	<i>Mixed fruit Salad</i> Lemon butter baked Fish served with Mashed potatoes ปลาอบซอสมะนาวเนย เสิร์ฟพร้อม มันบด (Fried Fish ปลาทอด)	<i>Caesar Salad</i> Mixed seafood grill (BBQ) serve with grilled vegetables ทะเลย่างรวม เสิร์ฟพร้อมผักย่าง
Homemade Hawaiian and Meat lover Pizza พิซซ่าฮาวายเียนและพิซซ่ามีทเลิฟเวอร์	Pork/ Beef Thai style Salad (NamTok) หมู / เนื้อ น้ำตก	Beef Panaeng Curry พะแนงหมู / ผัก	Noodle Tofu/Mince pork ก๋วยเตี๋ยว	Thai vegetable Omelette with herbs ไข่เจียวผักและสมุนไพร
Clear soup ซุปฟักเขียว	Yakisoba vegetables ยากิโซบะผัก พร้อมมิโสะซุปล	Mixed vegetable with oyster sauce / Mushroom sauce ผัดผักน้ำมันหอย / ซอยเห็ดหอม	Clear Soup with egg tofu ต้มจืดเต้าหู้ / ใ้ก่สับ	Glass noodle Salad Thai style /Tofu-Mushroom ยำวุ้นเส้น / เต้าหู้-เห็ด
Mini Chinese Bun	Nachos	Smoothies	Yogurt with berries	Granola and Milk

Salad Bar: Organic vegetables Homemade dressing and Japanese dressing

Week 4 (24-28 October)

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Dragon fruit and Orange	Milk and Cereal	Quesadillas	Papaya & Pineapple	Kiwi Pancake
Salsa Salad Grilled Pork/Beef /Origi Mushroom served jaew คอหมูย่าง เสริฟพร้อมแจ่ว เครื่องเคียงผักสด	Grilled Mushroom Salad Beef / Veggies Taco served with Mashed potato ทาโกเนื้อ / ถั่วและผัก เสริฟมันบด	Potato Salad Pork / Tofu Burger Served with French toast stick with Cheese เบอร์เกอร์หมู / เต้าหู้ เสริฟพร้อม ขนมปังฝรั่งเศส	Mixed fruit Salad Ham / Mushroom Club sandwich คัสแซนวิชแฮม / เห็ด	Caesar Salad Pressto Sauce Spaghetti with Grilled Shrimp / Mushroom สปาเก็ตตี้เพรสโตซอล กุ้งย่าง / เห็ดย่าง
Crispy Noodle with Mushroom / pork gravy ราดหน้า หมู / เห็ด เส้นใหญ่และหมึกกรอบ	Seafood Tomyum with Mixed Mushroom ต้มยำเห็ดรวม / ทะเล	Steamed glass noodle with shrimp / Tofu กุ้ง / เต้าหู้ อบวุ้นเส้น	Noodle with Stew Chicken ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋นยาจีน	Somtum and Grilled Chicken ส้มตำไก่ย่าง
Stirred Fried Chinese lettuce and Carrot ผัดผักกาดขาวแครอท	Green vegetables stirred fried with mushroom Sauce ผัดผัสดองเต้าน้ำมันหอย	Egg soup ไข่พะโล้	Red Chicken Wings / Tofu marinated with crispy herbs ปีกไก่ / เต้าหู้ น้ำแดงหมักสมุนไพร ทอดกรอบ	Tofu Soup ต้มจืดเต้าหู้
Smoothies	Nachos	Banana Spring Rolls	Yogurt with berries	Granola and Milk

Salad Bar: Organic vegetables Homemade dressing and Japanese dressing

We will serve all whole wheat bread or charcoal bread



Grilled fish with Lemon Sauce



Chicken BBQ



Pasta Carbonara / Veggie (Use Mushroom)



มันบดทอด