

Lunch Menu in November 2016

Week 1 (31 October - 4 November 2016)

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Morning Break: Guava - Dragon fruit ฝรั่งและแก้วมังกร	Morning Break: Banana , Cereal and Milk ซีเรียล กล้วย และนมสด	Morning Break: Yogurt with dried fruits โยเกิร์ต ผลไม้แห้ง (Strawberry/Blueberry)	Morning Break: Toast with butter / Garlic bread ขนมปังเนย / ขนมปังกระเทียม	Morning Break: Pineapple - Grape สับปะรด - องุ่น
Vegetable pizza / Beef พิซซ่าผัก/ เนื้อ โรยชีส Chicken / Veggies Udon อูด้งไก่ / ผัก Stirred fried Mixed Mushroom with Pork เห็ดรวมผัดหมูต้นหอม Corn Soup ซุปข้าวโพด	Chicken Burger served with French fries เบอร์เกอร์ไก่ พร้อมมันฝรั่งทอด Stirred fish (Tofu) with cashew nut ปลา / เต้าหู้ผัดเม็ด มะม่วงหิมพานต์ Carrot Soup and Garlic Bread ซุปแครอทและขนมปังกระเทียม	Homemade Hawaiian and Meat lover Pizza พิซซ่าฮาวายเียนและพิซซ่ามีทลิฟเวอร์ Grilled Chicken / Veggie Panaeng Curry served with bread พะแนงไก่ย่าง / ผัก เสริฟพร้อมขนมปัง Clear Soup ต้มจืดผัก	BBQ with Baked potato/bread บาร์บีคิวพร้อมมันฝรั่งอบ /ขนมปัง Vegetables Spring Roll पोเปี้ยะผัก Fried Tofu with gravy sauce เต้าหู้ทรงเครื่อง (แยกสำหรับมังสวิรัต) Clear soup ต้มจืด	Fish nugget / mushroom with Italian sauce serve with Pasta ปลา / เห็ดย่าง ในซอสอิตาเลียนเสิร์ฟพร้อมพาสต้า Stirred fried ginger with Chicken/Fish and parsley ไก่ / ปลาผัดขิง ขึ้นฉ่าย Cucumber Soup ซุปแตงกวา เห็ดหอม
Afternoon Break: Granola with Milk / Almond Milk กราโนล่า พร้อมนมสด นมอัลมอนด์	Afternoon Break: Corn & Fresh Coconut Tapioca สาหร่ายข้าวโพดมะพร้าวอ่อน	Afternoon Break: Nachos นาโชส	Afternoon Break: Mini Salapao (Chinese bun) มินิซาลาเปา	Afternoon Break: Strawberry Smoothies สตรอเบอร์รี่สมูทตี้

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

Lunch Menu in November 2016

Week 2 (7 - 11 November 2016)

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Morning Break: Mango Pancake แพนเค้กมะม่วง ราดน้ำผึ้ง	Morning Break: Pineapple - Grape สับปะรด - องุ่น	Morning Break: Yogurt with dried fruits โยเกิร์ต ผลไม้แห้ง (Strawberry/Blueberry)	Morning Break: Guava - Apple ฝรั่งและแอปเปิ้ล	Morning Break: Banana , Cereal and Milk กล้วย ซีเรียล และนมสด
Beef / White bean Burritos เบอร์ริโต้เนื้อ / ผัก Sweet and Sour sauces with chicken ผัดเปรี้ยวหวานไก่ / ผัก Stirred Fried Vegetable ผัดผักรวม Seaweed/Tofu Soup ซุปสาหร่าย เต้าหู้	Baked Fish served with potato weige ปลาอบเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งอบช็อก Stirred Fried beef /Tofu with asparagus and mixed vegetables เนื้อ / เต้าหู้ผัดหน่อไม้ฝรั่ง Corn Soup served with toast ซุปครีมข้าวโพด เสิร์ฟพร้อมขนมปังอบ	Roasted pork with mushroom gravy serven with mashed potato หมูอบราดซอสเห็ด เสิร์ฟพร้อมมันบด Vegetable Yakisoba ยากิโซบะผัก Seafood Tomyum ต้มยำทะเล	Beef / Red Bean Burrito with melted cheese ทาก้อนเนื้อ / ผัก Herbal Thai omelette ไข่เจียวผักและสมุนไพร Stirred Fried Morning Glory ผัดผักบุ้ง Seaweed Soup ซุปสาหร่าย	Macaroni Soup ซุปมกกะโรนี Crispy Morning Glory Salad with minced chicken ยำผักบุ้งทอดกรอบไก่สับ Grilled Pork/Beef /Origi Mushroom served jaew คอหมูย่าง เสิร์ฟพร้อมแจ่ว เครื่องเคียงผักสด
Afternoon Break: Pineapple - Grape สับปะรด - องุ่น Served with Yogurt	Afternoon Break: Yogurt with cut fruit โยเกิร์ตและผลไม้รวม	Afternoon Break: Granola with Milk / Almond Milk กราโนล่า พร้อมนมสด หรือนมอัลมอนด์	Afternoon Break: Nachos นาโชส	Afternoon Break: Mini Salapao (Chinese bun) มินิซาลาเปา

Salad Bar: Organic vegetables
Homemade dressing

Monday : Tomato Salsa

Tuesday : Potato Salad

Wednesday: Mixed Fruits Salad

Thursday : Apple + Spinach+Fetta cheese Salad

Friday : Caesar Salad

Lunch Menu in November 2016

Week3 (14 - 18 November 2016)

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
<p>Morning Break:</p> <p>Toast with Apricot / Key lime Jam ขนมปังปิ้ง เสริฟพร้อมแยม</p>	<p>Morning Break:</p> <p>Guava and Orange ฝรั่ง ส้ม</p>	<p>Morning Break:</p> <p>Canape - Cracker with peanut butter and cream cheese แครกเกอร์พื้หน่อบัตเตอร์ และครีมชีส</p>	<p>Morning Break:</p> <p>Cereal, Banana and Milk ซีเรียลกล้วยและนมสด</p>	<p>Morning Break:</p> <p>Pancake served with mixed fruits แพนเค้กเสริฟพร้อมผลไม้สดรวม</p>
<p>Thai Omelette with herbs ไข่เจียวสมุนไพร</p> <p>Beef Stew serve with bread สตูเนื้ออิตาเลียน 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 Steamed Chicken with Rice ข้าวมันไก่ต้ม / ไก่ทอด</p> <p>Tempura veggies ผักรวมทอดกรอบ</p> <p>Veggies soup ซุบน้ำใส</p>	<p>Finger Fish served with weighed potato ปลาทอด เสริฟพร้อมมันฝรั่งทอด</p> <p>Fried Beef with the oyster sauce เนื้อผัดน้ำมันหอย</p> <p>Mushroom TomYum ต้มยำเห็ดรวม</p>	<p>Chicken nugget/ Origi Mushroom Teriyaki ไก่หนักเก็ต / เห็ออริจิ เทอริยากิ</p> <p>Noodle with chicken ก๋วยเตี่ยวไก่ตุ๋น</p> <p>Stirred fried mixed vegetables with tofu ผัดผักรวมเต้าหู้</p>
<p>Afternoon Break:</p> <p>Banana Spring roll ปอเปี๊ยะกล้วยหอม</p>	<p>Afternoon Break:</p> <p>Mini Chinese bun มินิชาลาเปา</p>	<p>Afternoon Break:</p> <p>Nachos นาโชส</p>	<p>Afternoon Break:</p> <p>Baked Sweet potato and Taro topping with sesame seed มันหวานและเผือกนึ่ง</p>	<p>Afternoon Break:</p> <p>Buttered corn with Fresh coconut ข้าวโพดอบเนยพร้อมมะพร้าวอ่อน</p>

Salad Bar: Organic vegetables
Homemade dressing

Monday : Tomato Salsa
Thursday : Apple + Spinach+Fetta cheese Salad

Tuesday : Cucumber Salad

Wednesday: Mixed Fruits Salad
Friday : Caesar Salad

Lunch Menu in November 2016

Week 4 (21 - 25 November 2016)

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Morning Break: Canape - Cracker with peanut butter and cream cheese คานาเป้ - แคร็กเกอร์กับเนยถั่วและครีมชีส	Morning Break: Cereal, Banana and Milk ซีเรียล กล้วย และนมสด	Morning Break: Toast with Apricot / Key lime Jam ขนมปังปิ้งพร้อมแยมผลไม้	Morning Break: Guava and Orange ฝรั่ง ส้ม	Morning Break: Bananas, toast with peanut butter กล้วย ขนมปังปิ้งกับเนยถั่ว
Steamed Fish served with baked vegetables ปลากระพงนึ่งซีอิ้วเสิร์ฟพร้อมอบผักรวม Pork/ Beef Thai style Salad (NamTok) หมู / เนื้อ น้ำตก Yakisoba vegetables ยากิโซบะผัก พร้อมมิโสะซุ๊ป	Lemon butter baked Fish served with Mashed potatoes ปลาอบซอสมะนาวเนยเสิร์ฟพร้อม มันบด (Fried Fish ปลาทอด) Glass noodle Salad ยาวุ้นเส้น Needle Mushroom with Ham เห็ดเข็มทองพ่นแฮม (Only Origi mushroom)	Chicken / Mushroom Sate served with toast and Sate sauce ไก่ / เห็ด สะเต๊ะเสิร์ฟพร้อมขนมปัง Baked spinach with cheese ผักโขมอบชีส Chicken Noodle ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัยไก่	Meatball / Mushroom Spaghetti สปาเก็ตตี้มีทบอล / เห็ดสปาเก็ตตี้ Green Curry with chicken / Tofu แกงเขียวหวานไก่ / ผัก Cucumber Thai Style Salad served with boiled egg ตำแตง เสิร์ฟพร้อมไข่ต้ม	Crispy Papaya Salad with seafood ส้มตำมะละกอทะเล Red Chicken Wings marinated with crispy herbs ปีกไก่ น้ำแดงหมักสมุนไพรทอดกรอบ Wonton soup with Chicken / Tofu and dumping เกี๊ยวน้ำ ต้มซ่า
Afternoon Break: Mini Salapao (Chinese bun) มินิซาลาเปา	Afternoon Break: Nachos นาโชส	Afternoon Break: Strawberry Smoothies สมูทตี้สตรอเบอรี่	Afternoon Break: Mixed fruits with Yogurt ผลไม้รวมเสิร์ฟพร้อมโยเกิร์ต	Afternoon Break: Granola with Milk / Almond Milk กราโนล่า และนมสด

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

Homemade dressing

Thursday : Apple + Spinach+Fetta cheese Salad

Friday : Caesar Salad

Lunch Menu in November 2016

Week 5 (28 November - 2 December 2016)

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Morning Break: Pancake serve with mixed fruits แพนเค้กหวานน้อยพร้อมผลไม้สด	Morning Break: Guava and Orange ฝรั่ง ส้ม	Morning Break: Canape - Cracker with peanut butter and cream cheese คานาเป้ - แคร็กเกอร์กับเนยถั่วและครีมชีส	Morning Break: Cereal, Banana and Milk ซีเรียลกล้วยนมสด	Morning Break: Toast with Apricot / Key lime Jam ขนมปังปิ้งทาแยม
Crispy Baked Chicken Strips with Creamy Honey Mustard Dipping Sauce ไก่อบ เสริฟพร้อมซอสมัสดาร์ด Shrimp / Veggies Pad Thai ผัดไทยไก่ / เต้าหู้ Clear Chicken Soup ต้มจืดฟักเขียวไก่ตุ๋น	Lemon butter baked Fish served with Mashed potatoes ปลาอบซอสมะนาวเนยเสริฟพร้อม มันบด (Fried Fish ปลาทอด) Noodle Tofu/Mince pork ก๋วยเตี๋ยว Clear Soup with egg tofu ต้มจืดเต้าหู้ / ไก่สับ	Steamed Fish in Soy Sauces / Steamed Vegetable ปลาหรือผักนึ่งซีอิ๊ว Vegetables-Herb Omelette ไข่เจียวผักสมุนไพร Chicken Red curry แกงเผ็ดไก่	Chicken & Cheese Burger served with French Fries เบอร์เกอร์ไก่ชีสเสริฟพร้อมมันฝรั่งทอด Sweet and sour Fish / Tofu ปลา / เต้าหู้ ราดซอสผัดเปรี้ยวหวาน Mixed Stir-Fried vegetables ผัดผักรวม 5 สี	Deep Fried Fish / Angel Mushroom served Olivari sauce ปลาทอด / เห็ดนางฟ้าเสริฟพร้อมข้าว โรยด้วยงาขาวดำ Chicken Noodle ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋น Minced Pork / mushroom with Thai herbs ลาบหมู / เห็ด
Afternoon Break: Banana Spring roll ปอเปี๊ยะกล้วยหอม	Afternoon Break: Strawberry smoothies สมูทตี้สตอเบอรี่	Afternoon Break: Yogurt with cut fruit โยเกิร์ตและผลไม้รวม	Afternoon Break: Bread Roll ขนมปัง	Afternoon Break: Nachos นาโชส

Salad Bar: Organic vegetables
Homemade dressing

Monday : Tomato Salsa

Tuesday : Cucumber Salad

Wednesday: Mixed Salad

Thursday : Apple + Spinach+Fetta cheese Salad

Friday : Caesar Salad

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



Burritos

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



Chicken Red Curry