

มื้อเที่ยง Lunch Menu Week 1 (Term 2 / 2018-2019) Date 07-13 January 2019

	07-Monday	Kcal	08-Tuesday	Kcal	09-Wednesday	Kcal	10-Thursday	Kcal	11-Friday	Kcal	12-Saturday	Kcal	13-Sunday	Kcal						
Special	ไก่พิคคาตา Chicken piccata	156	ก๋วยเตี๋ยวต้มยำไก่ต้มหมัด Noodles soup with minced chicken/pork	300	ไก่ฟิงเกอร์ซอสทาร์ทาร์ Chicken finger with tatar sauce	192	ข้าวหน้าไก่ข้าวต้ม Chicken biryani	589	พอนเนอพิไรด์ Chef Pherd Pie	277	ข้าวผัดกวนเชียงหมูใส่ไข่ Fried rice with Chinese sausage	610	บัฟฟาโลวิงส์ Buffalo wings	290						
Asian GF	แกงมีสมันเนื้อ Thai beef Curry with potato	235	ไก่คั่วพริกแกงมะเขือเปราะ Chicken dried curry with eggplant	245	ปลาต้มขมิ้น Fish clear soup with turmeric	80	พจนงหมู Pork curry with coconut milk	230	ต้มจืดผักกาดคองซี่โครงหมู Pork ribs clear soup with pickle	125	ไก่ผัดขิง Stir fried chicken with ginger	210	แกงเหมาตำสิงหนุมะซอ Hy gourd clear soup with minced pork	120						
Asian Food	แกงจืดกะหล่ำปลีหมูสับ Cabbage clear soup with minced pork	95	กุ้งผัดน้ำมันหอย Stir fried shrimp with tamarind sauce	300	หมูชิ้นผัดกระเพรา Stir fried pork with holy basil	280	ปลาจุกซอสกระเทียม Steamed fish with garlic sauce	60	ผัดเครื่องแกงทะเล Stir fried seafood with curry	300	แกงเหมาตุ๋นหมู Mixed vegetables clear soup with porkball	230	ปลาราดพริก Fried fish topped with chili sauce	300						
Asian GF	บร็อคโคลี่ผัดน้ำมันหอย Stir Fried Broccoli with Oyster Sauce	89	ผัดผักกาดขาวน้ำมันหอย Stir fried chinese cabbage with oyster sauce	86	ผัดผักรวมมิตรน้ำมันหอย Stir Fried mixed vegetable with oyster sauce	87	ผัดผักกะฉ่ำปลาเค็มน้ำมันหอย Stir Fried Kale with oyster sauce	200	ผัดผักหมูเป็นต๋องไฟ Stir-Fried morning glory with Yenta-Fo sauce	71	กะหล่ำปลีผัดน้ำมันหอย Stir fried cabbage with fish sauce	72	ผัดผักไต้หวันใส่ไข่ Stir Fried Taiwan vegetable with egg	120						
Western GF	ทะเลอบเนยกระเทียม Garlic butter seafood (Gluten Free)	212	หมูตุ๋นซอสเกรวี่ Braised pork with gravy sauce (Gluten Free)	387	อกเป็ดซอสองุ่น Duck breast in grapes sauce (Gluten Free)	254	สเตอเนื้อฮังการี Beef Hungarian (Gluten Free)	313	ไก่ย่างซอสพริกไทยดำ Roasted chicken with pepper sauce (Gluten Free)	284	ปลาย่างซอสมะเขือเทศ Grilled fish with tomato sauce (Gluten Free)	326	โกตุนไวน์แดง Coq au vin (Gluten Free)	130						
Pasta	Eliche	364	Farfalle	364	Pennette	364	Spaghetti	364	Linguine	364	Farfella	364	Penne	364						
Sauce	Chicken ham cream sauce	105	Porkball sauce	55	Sundried tomato sauce	101	Carbonara	191	Pesto sauce	534	Chicken bolognese Sauce	534	Tomato sauce	37						
Potato	Potato outlet	150	Garlic roasted potato Potatoes	192	French Fries Potatoes	148	Hash browns potato	218	Wedged potato with cheese	202	Lyonnaisse potato	173	Anna Potato	117						
Vegan	เต้าหู้สครีมเบิ้ล Tofu scramble vegan	190	คั่วกลิ้งโปรตีนเกษตรเจ Stir fried tofu with ginger & curry	424	มะเขือม่วงย่างซอส Grilled eggplant	70	เต้าหู้นึ่งราดซอสเต้าเจี้ยว Sreamed tofu with fermented soybean	190	สเตอเนื้อฝรั่ง Potato stewed	360	เต้าหู้ผัดขิง Stir fried tofu with ginger	190	หอมใหญ่ชุบแป้งทอด Onion ring	304						
Vegetarian	บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปผัดไข่ Stir fried instant noodles	329	ซุปรีมเห็ด Mushroom cream soup	102	ข้าวผัดเนยกระเทียม Fried rice with garlic butter	329	เพนเนผัดซอสมะเขือเทศซีส Penne with tomato sauce & cheese	274	พริกทอดไข่ Stir fried pumpkin with egg	143	ซุปรีมข้าวโพด Corn cream soup	68	ไข่ตุ๋นผัก Steamed egg with vegetable	75						
Rice	ข้าวสวย Steamed Rice	68	ข้าวสวย Steamed Rice	68	ข้าวสวย Steamed Rice	68	ข้าวสวย Steamed Rice	68	ข้าวสวย Steamed Rice	68	ข้าวสวย Steamed Rice	68	ข้าวสวย Steamed Rice	68						
Rice	ข้าวมันญี่ปุ่น Brown Rice	68	ข้าวมันญี่ปุ่น Brown Rice	68	ข้าวมันญี่ปุ่น Brown Rice	68	ข้าวมันญี่ปุ่น Brown Rice	68	ข้าวมันญี่ปุ่น Brown Rice	68	ข้าวมันญี่ปุ่น Brown Rice	68	ข้าวมันญี่ปุ่น Brown Rice	68						
Salad Bar with Dressing /Fresh Fruits in Season																				
รายการอาหารอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม / Menu changes may be appropriate because order material into available																				
Chicken - Red			Beef, Lamb - Brown			Duck - Orange			Pork - Pink			Seafood - Blue			Vegetable- Green			GF = Gluten Free meal		
*** Calories (Kcal) / 1 serving size คำสั่งงาน (Kcal) ต่อ 1 หน่วยบริโภค***																				

มื้อเย็น Dinner Menu Week 1 (Term 2 / 2018-2019) Date 07-13 January 2019

	07-Monday	Kcal	08-Tuesday	Kcal	09-Wednesday	Kcal	10-Thursday	Kcal	11-Friday	Kcal	12-Saturday	Kcal	13-Sunday	Kcal						
Special	เกี๊ยวหมูทอด Deep fried pork wonton	235	พิซซ่า 3 หน้า Pizza	347	ข้าวเหนียวไก่ทอดและ Sticky rice & grilled chicken Thai BBQ	305	หมูทอดต๋องคัสติส Pork outlet tonkatsu	463	ไข่เจียวทรงเครื่องไชโร Thai Omelette	200	ซาลาเปาเยอรมัน German pork hocks	220	ก๋วยเตี๋ยวเนื้อไก่ตุ๋น Noodles soup with chicken	450						
Asian GF	ซุปล้างสาหร่าย Egg & seaweed soup	90	ปลาทอดราดซอสกระเทียม Holy basil Fried fish topped with holy basil sauce	411	ลูกชิ้นกุ้งระเบิด Shrimp bomb	281	ปลาดุกย่างตะไคร้ผัดขิงทะเล Grilled fish with spicy sauce	56	ผัดไก่ Dried red curry with chicken	230	ผัดสุกี้ไก่ทั้งหมัด Stir fried sukiyaki with pork	100	ปลาทอดสมนโปร Deep fried fish	147						
Asian Food	ไก่ผัดจีน Chinese stir fried chicken	235	หมูสับผัดกระเทียม Stir fried minced pork with garlic	180	ซีโรนหมอบยอดผัก Pork rib & baby vegetable	230	แกงกะหรี่ไก่ญี่ปุ่น Japanese chicken curry (Gluten Free)	325	หมูคั่วเกลือ Stir fried pork with salt	177	ไก่ผัดซอสมิโซะ Stir fried chicken with miso sauce	345	หมูผัดผัด Dried curry with pork	240						
Asian Food	ผัดผักกาดหางหงษ์ Stir fried cabbage	210	ข้าวโพดอ่อนผัดหัดฟางสดต้นหอม Fried Young Corn with Straw Mushroom&Spring Onion	69	ผัดถั่วงอก Stir Fried garden beans with oyster sauce	147	ผัดขมิ้นมะนาว Stir fried chayote with oyster sauce	185	ผัดดอกกะหล่ำแครอทน้ำมันหอย Stir Fried Cauliflower & carrot with oyster sauce	56	ผัดผักกวางตุ้ง Stir Fried bog choy	100	ผักแขนงผัดน้ำมันหอย Sprout vegetable stir-fried in oyster sauce	87						
Western GF	สเตอเนื้อ Beef strongonoff	405	อกไก่ย่างและซอส Grilled chicken breast with auce	172	หมอบซอสครีมไวน์ขาว Steamed pork in white winecream sauce	315	อกไก่ย่างและซอส Grilled chicken breast with auce	172	ปลาย่างซอสเลมอนเนาว Grilled fish with lemon butter sauce	487	อกไก่ย่างและซอส Grilled chicken breast with auce	172	สเตอหมูทอดเกรวี่เห็ด Pork steak with mushroom gravy sauce	334						
Chicken	อกไก่ย่างและซอส Grilled chicken breast with auce	172			อกไก่ย่างและซอส Grilled chicken breast with auce	172			อกไก่ย่างและซอส Grilled chicken breast with auce	172			อกไก่ย่างและซอส Grilled chicken breast with auce	172						
Pasta	พาสต้าอัลเฟรโดทะเลสาบและซอสครีม Creamy roasted	300	ลิงกัวนีและซอสพุดานสะก Lingune & puttanescsa sauce	149	ฟูซิลีผัดเบคอน Fusilli with bacon	411	สปาเก็ตตี้ครูดิโอล่า Spaghetti crudiola	359	Penne arrabiata เพนเนอะราบียอตต้า	136	เฟตตูตชินีและซอสคาโบนาร่า Fettuccine & cabonara sauce	384	สปาเก็ตตี้ผัดซอสทาโก้เนื้อ Spaghetti with beef taco	295						
Potato	Baked potato with herb	26	Wedged potato	140	Sauteed potatoes	47	Boiled potato with gravy sauce	132	Spinach potato au gratin	115	Croquettes Potatoes	200	Pancake Potatoes	268						
Vegan	ข้าวอบสับปะรด Roasted rice with pineapple	335	สเตอเนื้อหมูสดมะเขือเทศ Tofu steak with fresh tomato sauce	223	เต้าหู้ไข่ลูกเขย Fried egg tofu with tamarind sauce	275	ผักลัดดาผัด Mixed vegetables ratatouille	72	ปอเปี๊ยะทอด Deep fried spring roll	315	ผัดรวมย่าง Grilled mixed vegetable	138	ผักโขมราดซอสงาขาว Stir Fried spinach topped with white sesame sauce	56						
Vegetarian	ซุปรีมเห็ด Mushroom cream soup	188	วุ้นเส้นผัดไข่ Stir fried vermicelli with egg	210	พริกสามสีอบชีส Bell pepper baked with cheese	194	ซุปรีมใส่เต้าหู้ขาว Miso soup	84	บร็อคโคลี่ย่างเนย Grilled broccooli with butter	79	ก๋วยเตี๋ยวคั่วไข่ Stir fried noodles with egg	307	มะเขือเทศผัดใส่ชีส Tomato Stuffed with Cheese	132						
Rice	ข้าวสวย Steamed Rice	68	ข้าวสวย Steamed Rice	68	ข้าวสวย Steamed Rice	68	ข้าวสวย Steamed Rice	68	ข้าวสวย Steamed Rice	68	ข้าวสวย Steamed Rice	68	ข้าวสวย Steamed Rice	68						
Rice	ข้าวมันญี่ปุ่น Brown Rice	68	ข้าวมันญี่ปุ่น Brown Rice	68	ข้าวมันญี่ปุ่น Brown Rice	68	ข้าวมันญี่ปุ่น Brown Rice	68	ข้าวมันญี่ปุ่น Brown Rice	68	ข้าวมันญี่ปุ่น Brown Rice	68	ข้าวมันญี่ปุ่น Brown Rice	68						
Salad Bar with Dressing /Fresh Fruits in Season																				
รายการอาหารอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม / Menu changes may be appropriate because order material into available																				
Chicken - Red			Beef, Lamb - Brown			Duck - Orange			Pork - Pink			Seafood - Blue			Vegan- Green			GF-Gluten Free meal		
*** Calories (Kcal) / 1 serving size คำสั่งงาน (Kcal) ต่อ 1 หน่วยบริโภค***																				