



Main Dining Hall Menu



Week day	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Morning Snack	Chicken Ham Puff + Fruit (พัฟแฮมไก่ + ผลไม้) 	Chicken Sausage Quiche + Fruit (คัสซอลไส้กรอกไก่ + ผลไม้) 	Yoghurt + Fruit (โยเกิร์ต + ผลไม้) 	Chicken Ham Croissant + Fruit (ครัวซองต์แฮมไก่ + ผลไม้) 	Chicken Ham Sandwich + Fruit (แซนวิชแฮมไก่ + ผลไม้)
Meats	Parmesan Crusted Baked Fish (ปลาอบเกล็ดขนมปังและชีส) 	Roasted Pork with Gravy (หมูอบซอสเกรวี่) 	Roasted Chicken Breast with Pepper Sauce (ไก่อบซอสพริกไทย) 	Roasted Pork with Pineapple (หมูอบส้มประด) 	Roasted Chicken with Garlic (ไก่อบกระเทียม)
Meats	Chicken Fricassee (ไก่ตุ๋นครีม) 	Fried Chicken with Paprika (ไก่ทอดปาปริก้า) 	Poached Fish with Tomato and Olive (ปลาคู่นซอสมะเขือเทศและมะกอก) 	Chicken Gyros (ไก่กรอส) 	Pork Stew with Bell Peppers (สตูหมูกับพริกหวาน)
Side Dish	Mashed Potatoes (มันฝรั่งบด) 	Fried Potatoes (มันฝรั่งทอด) 	Boiled Potatoes with Parsley (มันฝรั่งต้มกับพาร์สลีย์) 	Roasted Potatoes (มันฝรั่งอบ) 	French Fries (เฟรนช์ฟรายส์)
Side Dish	Steamed Carrot & Broccoli (แครอทกับบรอกโคลี่นึ่ง) 	Sweet Peas (ถั่วลันเตา) 	Sweet Corn (ข้าวโพดนึ่ง) 	Steamed Mixed Vegetables (ผักรวมนึ่ง) 	Sautéed Broccoli with Garlic and Cherry Tomato (ผักบรอกโคลี่กับกระเทียมและมะเขือเทศ)
Italian Station	Seafood Pasta Cream Sauce (พาสต้าซอสครีมทะเล) 	Pasta Alfredo with Chicken Ham (พาสต้าซอสครีมแฮมไก่) 	Pasta Mixed Sauce with Chicken Sausage (พาสต้าซอสไก่ไส้กรอกไก่) 	Pasta Bolognese (พาสต้าโบโลเนสเนื้อ) 	Pasta Tomato Sauce (พาสต้าซอสมะเขือเทศ)
Vegan	Grilled Tofu in Red Curry (แกงเผ็ดเต้าหู้ย่าง) 	Yellow Curry with Tofu (แกงกะหรี่เต้าหู้) 	Stir-Fried Mixed Vegetables with Tofu (ผัดผักรวมเต้าหู้ทอด) 	Stir-Fried Pak Choi with Mushroom (ผัดกวางตุ้งใส่เห็ด) 	Stir-Fried Baby Corn & Carrot (ผัดข้าวโพดอ่อนและแครอท)
Vegan	Crispy Fried Pumpkin (ฟักทองทอด) 	Spice-Roasted Beets and Carrots (บีทรูทและแครอทอบเครื่องเทศ) 	Mexican Bean & Potato Stew (สตูว์ถั่วกับมันฝรั่งสไตล์เม็กซิกัน) 	Eggplant and Chickpeas Stew (สตูว์มะเขือม่วง และ ถั่วลูกไก่) 	Ratatouille (ลาตาดุย)
Western Vegetarian	Vegetable Lasagna (ลาซานญาผัก) 	Herb-Crusted Cauliflower (กะหล่ำดอกอบเกล็ดขนมปัง) 	Potato Leek Gratin (มันฝรั่งกานแดง) 	Vegetarian Wraps (แรปมิงสวิร์ด) 	Veggie Pancake (แพนเค้กผัก)
Asian Vegetarian	Stir-Fried Mixed Mushrooms (เห็ดรวมผัดน้ำมันหอย) 	Stir-Fried Long Beans with Mushrooms & Tofu in Red Curry Paste (ผัดพริกแกงเต้าหู้ ถั่วฝักยาวและเห็ด) 	Green Curry with Fried Tofu (แกงเขียวหวานเต้าหู้ทอด) 	Stir-Fried Broccoli Japanese style (ผัดบรอกโคลี่สไตล์ญี่ปุ่น) 	Massaman Vegetables (มันฝรั่งผัดรวม)
Asian	Stir-Fried Seafood with Curry (ทะเลผัดผงกะหรี่) 	Stir-Fried Chicken with Garlic (ไก่กระเทียม) 	Spicy Minced Pork Salad (ลาบหมู) 	Baked Chicken with Tomato Sauce (ไก่อบซอสมะเขือเทศ) 	Stir-Fried Pork with Black Pepper (หมูผัดพริกไทยดำ)
Asian	Sour & Spicy Fish Curry with Vegetables (แกงส้มปลาใส่ผักรวม) 	Seafood Tom Yam (ต้มยำทะเลน้ำข้น) 	Clear Soup with Chicken and Potatoes (ซุปลูกไก่ใสมันฝรั่ง) 	Pork Curry with Morning Glory (แกงเทโพหมูสามชั้น) 	Clear Soup with Pork Balls & Chinese Cabbage (แกงจืดลูกชิ้นหมูผักกาดขาว)
Asian	Stir-Fried Thai Basil with Pork (ผัดกะเพราหมู) 	Fried Boiled Egg with Tamarind Sauce (ไข่ลูกเขย) 	Grilled Pork Thai Style (หมูย่าง) 	Stir-Fried Cucumber with Chicken (แตงกวาผัดไข่ไก่) 	Stir-Fried Fish with Celery (ปลาผัดคื่นช่าย)
Noodles	Silver Needle Noodles Soup with Minced Pork (เก๋ยมี่หมูสับ) 	Crispy Egg Noodles with Marinated Chicken in Gravy (ราดหน้ากะหรี่กรอบไก่หมัก) 	Pink Noodles Soup with Fish Balls (เส้นใหญ่เย็นดาโฟ) 	Hakka Style Noodles Soup (เส้นหมี่ลูกชิ้นและหมูสับ) 	Thai Sukiyaki Soup with Chicken (สุกีน้าไก่)
Quick Dish	Fried Rice with Chinese Sausage (ข้าวผัดกุนเชียงไก่) 	Chicken Ham & Mushroom Pizza (พิซซ่าแฮมไก่และเห็ด) 	Papaya Salad / Sticky Rice (ส้มตำ/ข้าวเหนียว) 	Pork Katsu Curry (ข้าวแกงกะหรี่หมู) 	Fish & Chips (ปลาทอดและเฟรนช์ฟราย)
Soup & Dessert	Corn Soup (ซุปลูกข้าวโพด) 	Miso Soup / Sweet Noodles in Coconut Milk (ซุปลูกไช้/ ซาหริ่ม) 	Potato Cream Soup (ซุปลูกมันฝรั่ง) 	Spinach Soup (ซุปลูกไช้) 	Mushroom Cream Soup / Ice Cream (ซุปลูกเห็ด / ไอศกรีม)
Afternoon Snack	Chicken Ham Sandwich + Fruit (แซนวิชแฮมไก่ + ผลไม้) 	Lemon Custard Danish + Fruit (เดนิชคัสตาร์ดเลมอน + ผลไม้) 	Pumpkin Muffin + Fruit (มัฟฟินฟักทอง + ผลไม้) 	Banana Custard Danish + Fruit (เดนิชคัสตาร์ดกล้วยหอม + ผลไม้) 	Mixed Fruit Puff + Fruit (พัฟผลไม้รวม + ผลไม้)

Noted: Steamed Jasmine Rice, Organic Brown Rice, Roasted Chicken Breast, Salad & Fruit Bar available. Please be aware that Items on this menu may change or be unavailable at certain times.