



Main Dining Hall Menu

4



Week day	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Morning Snack	Tuna Puff + Fruit ทูน่า + ผลไม้ 	Chicken Ham Bread + Fruit (ขนมปังแฮมไก่ + ผลไม้) 	Yoghurt + Fruit (โยเกิร์ต + ผลไม้) 	Paprika & Cheese Stick + Fruit (ปาปริก้าชีสสติ๊ก + ผลไม้) 	Chicken Ham Sandwich + Fruit (แซนวิชแฮมไก่ + ผลไม้)
Meats	Grilled Chicken Breast with Mushroom Cream Sauce (ไกย่างซอสครีมเห็ด) 	Roasted Pork with BBQ Sauce (หมูอบซอสบาร์บีคิว) 	Roasted Chicken Breast with Honey Mustard Sauce (ไกอบซอสฮันนี่มัสตาร์ด) 	Roasted Pork with Gravy (หมูอบซอสเกรวี่) 	Oven-Baked Chicken Thighs with Olive, Tomato & Mushroom (สะโพกไก่อบมะกอก มะเขือเทศและเห็ด)
Meats	Beef Cottage Pie (พายเนื้อ) 	Grilled Fish with Tomato Salsa (ปลาย่างซัลซามะเขือเทศ) 	Pork Sausages Stew (สติวไส้กรอกหมู) 	Baked Fish with Caper Butter Sauce (ปลาอบซอสเคเปอร์และเนย) 	Garlic Butter Pork Bites with Lemon (หมูผัดกระเทียมมะนาว)
Side Dish	Mashed Potatoes (มันฝรั่งบด) 	Fried Potatoes (มันฝรั่งทอด) 	Boiled Potatoes with Parsley (มันฝรั่งต้มกับพาร์สลีย์) 	Roasted Potatoes (มันฝรั่งอบ) 	French Fries (เฟรนช์ฟรายส์)
Side Dish	Sautéed Sweet Peas and Carrots (ผัดถั้วลีนดาและแครอท) 	Sautéed Green Beans with Garlic (ผัดถั้วแขกกับกระเทียม) 	Grilled Mixed Vegetables (ผักรวมย่าง) 	Steamed Carrots & Broccoli (แครอทหึ่งและบรอกโคลี) 	Sautéed Zucchini (ผัดซูกินี)
Italian Station	Pasta Napoli Seafood (พาสต้านาโปลีทะเล) 	Pasta Carbonara (พาสต้าคาโบนาร่า) 	Pasta Aglio e Olio Bacon & Mushroom (พาสต้าผัดน้ำมันมะกอกเบคอนและเห็ด) 	Pasta Tomato Sauce (พาสต้าซอสมะเขือเทศ) 	Pasta Frutti Di Mare (Seafood) (พาสต้าทะเล)
Vegan	Teriyaki Tofu and Mushrooms (เต้าหู้เทอริยากิและเห็ด) 	Steamed Mushroom with Vermicelli (เห็ดอบวุ้นเส้น) 	Stir-Fried Kale & Mushrooms in Soy Sauce (ผัดคะน้าเห็ดรวมในซอสถั้วเหลือง) 	Stir-Fried Flat Noodles with Tofu and Vegetables (ผัดซีอิ๊วเต้าหู้ผัดรวมไมโซไซ) 	Braised Mixed Mushrooms & Kale in Red Gravy (เห็ดรวมน้ำแดงและคะน้า)
Vegan	Black Bean & Tomato Chili (ซุปถั้วและมะเขือเทศใส่พริก) 	Panang Curry with Tofu (แกงพะเนงเต้าหู้) 	Japanese Curry with Cauliflower (แกงกะหรี่ญี่ปุ่นกับกะหล่ำดอก) 	Spicy Masala Sweet Corn (ข้าวโพดอบมาฆาล่า) 	Green Curry Vegan (แกงเขียวหวานวีแกน)
Western Vegetarian	Eggplant Parmigiana (มะเขือม่วงอบซอสพามาซาน) 	Sautéed Zucchini with Cheese (ผัดซูกินี + ชีส) 	Baked Broccoli & Mushroom with Cheese (บรอกโคลีและเห็ดอบชีส) 	Vegetarian Tacos (ทาโก้มังสวิรัติ) 	Potato Gratin (กราแตงมันฝรั่ง)
Asian Vegetarian	Pineapple Fried Rice (ข้าวผัดสับประรด) 	Stir-Fried Long Bean with Tofu (ผัดถั้วฝักยาวใส่เต้าหู้) 	Braised Tofu (เต้าหู้ตุ๋นทรงเครื่อง) 	Stir-Fried Chinese Mustard Green with Tofu (ผัดกวางตุ้งเต้าหู้) 	Deep Fried Tofu Larb (ลาบเต้าหู้ทอด)
Asian	Steamed Fish with Lime (ปลาึ่งมะนาว) 	Stir-Fried Thai Basil with Minced Pork (ผัดกะเพราหมูสับ) 	Stir-Fried Minced Pork with Oyster Sauce (หมูสับผัดน้ำมันหอย) 	Spicy Stir-Fried Pork (ผัดพริกแกงหมู) 	Stir-Fried Fish with Basil (ปลาผัดซีเม่า)
Asian	Chicken Green Curry (แกงเขียวหวานไก่) 	Chicken Clear Soup Tom Yam (ต้มยำใต้น้ำใส) 	Chicken Massaman (มัสมั่นไก่) 	Fried Egg in Clear Soup (แกงจืดไข่น้ำ) 	Five-Spice Egg with Pork Stew (ไข่พะโล้หมู)
Asian	Stir-Fried Pork with Sweet Soy Sauce (หมูผัดซอสซีอิ๊วหวาน) 	Fried Chicken with Fish Sauce (ไก่ทอดน้ำปลา) 	Thai Seafood Salad (ยำรวมทะเล) 	Stir-Fried Cabbage with Chicken (กะหล่ำปลีผัดไก่) 	Thai Style Grilled Chicken (ไก่อย่าง)
Noodles	Rice Noodles Soup with Pork Balls (เส้นหมี่ลูกชิ้นหมูน้ำใส) 	Braised Chicken Noodles Soup (ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋นเส้นเล็ก) 	Khao Soi Gai (ข้าวซอยไก่) 	Egg Noodles Soup with Minced Pork (บะหมี่หมูสับ) 	Pork Ramen (ราเมนหมู)
Quick Dish	Korean-inspired Chicken Stew with Rice (ข้าวไก่เกาหลี) 	Bulgogi Pork Rice (ข้าวหมูulgogi) 	Hainanese Chicken Rice (ข้าวมันไก่) 	Braised Pork with Jasmine Rice (ข้าวหมูตุ๋น) 	Fish & Chips (ปลาทอด)
Soup&Dessert	Broccoli Soup (ซุปรอกโคลี) 	Corn Soup / Pumpkin in Coconut Milk (ซุปลูกข้าวโพด/แกงบวดฟักทอง) 	Mushroom Cream Soup (ซุปรวมเห็ด) 	Pumpkin Cream Soup (ซุปรวมฟักทอง) 	Tomato Soup / Ice Cream (ซุปรวมมะเขือเทศ / ไอศกรีม)
Afternoon Snack	Chicken Ham Sandwich + Fruit (แซนวิชแฮมไก่+ผลไม้) 	Pineapple Pocket + Fruit (พิซซ่าป๊อCKET+ผลไม้) 	Honey Oat Muffin + Fruit (มัฟฟินข้าวโอ๊ตผสมน้ำผึ้ง+ผลไม้) 	Coconut Custard Danish + Fruit (เดนิชคัสตาร์ดมะพร้าว+ผลไม้) 	Vanilla Cupcake + Fruit (คัพเค้กวานิลลา+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.