



Main Dining Hall Menu



Week day	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Morning Snack	Chicken Sausage Croissant + Fruit (ครัวซองต์ไส้กรอกไก่ + ผลไม้) 	Chicken Ham & Cheese Roll + Fruit (แฮมไก่ชีสโรล + ผลไม้) 	Yoghurt + Fruit (โยเกิร์ต + ผลไม้) 	Chicken Sausage Puff + Fruit (พัฟไส้กรอกไก่ + ผลไม้) 	Chicken Ham Sandwich + Fruit (แซนวิชแฮมไก่ + ผลไม้)
Meats	Tandoori Chicken (ไก่หันตุริ) 	Slow-Roasted Honey Glazed Ham (แฮมอบน้ำผึ้ง) 	Baked Chicken with Cherry Tomatoes (ไก่อบมะเขือเทศเชอร์รี่) 	Roasted Pork with Honey Balsamic Glaze (หมูอบน้ำผึ้งบัลซามิก) 	Garlic Herb Butter Roasted Chicken (อกไก่อบเนยกระเทียม)
Meats	Garlic Parmesan Baked Fish (ปลาอบชีส) 	Lemon Garlic Butter Seafood (ทะเลอบเนยกระเทียม) 	Beef and Mushroom Goulash (เนื้อตุ๋นกราท) 	Chicken Stew (สตูว์ไก่) 	Mexican Pork Stew (สตูว์หมูสโตล์แม็กซิกัน)
Side Dish	Mashed Potatoes (มันฝรั่งบด) 	Fried potatoes (มันฝรั่งทอด) 	Boiled Potatoes with Parsley (มันฝรั่งต้มกับพาร์สลีย์) 	Roasted Potatoes (มันฝรั่งอบ) 	French Fries (เฟรนช์ฟรายส์)
Side Dish	Steamed Mixed Vegetables (ผักรวมนึ่ง) 	Sautéed Broccoli with Garlic & Butter (ผักโขมผัดเนยกระเทียม) 	Grilled Mixed Vegetables (ผักรวมย่าง) 	Sautéed Broccoli (ผัดบรอกโคลี) 	Steamed Green Peas (ถั่วลันเตานึ่ง)
Italian Station	Pasta Napoli (พาสต้านาโปลี) 	Pasta Bolognese (พาสต้าโบโลเนสเนื้อ) 	Pasta Tomato Sauce (พาสต้าซอสมะเขือเทศ) 	Pasta Aglio e Olio & Pork Sausage (พาสต้าผัดน้ำมันมะกอกไส้กรอกหมู) 	Chicken Alfredo Pasta (พาสต้าครีมไก่)
Vegan	Kale and Shiitake Mushroom with Gravy (คะน้าและเห็ดหอมน้ำแดงเต้าหู้) 	Tofu Larb (ลาบเต้าหู้) 	Vegetarian Curry (แกงเผ็ดเจ) 	Stir-Fried Tofu with Green Curry (เขี้ยวหวานผัดแห้งเต้าหู้) 	Stir-Fried Tofu with Celery (เต้าหู้ผัดต้นข่า)
Vegan	Vegan Tikka Masala (ทีก้ามาซาล่า วีแกน) 	Spicy Black Bean & Corn Soup with Chilli (ซุปลั้วดำและข้าวโพดใส่พริก) 	Roasted Cauliflower Tacos (ทาโก้ดอกกะหล่ำ) 	Paprika Tofu and Mushroom (เต้าหู้และเห็ดผัดปาปริก้า) 	Chickpea Potato Curry (แกงถั่วชิกพี)
Western Vegetarian	Potato Gratin with Tomatoes & Mozzarella (กราแตงมันฝรั่งกับมะเขือเทศและมอสซาเรลล่าชีส) 	Pumpkin Lasagna with Tomatoes & Spring Onion (ลาซานญาฟักทอง) 	Baked Broccoli (บรอกโคลีอบชีส) 	Baked Beans (ถั่วอบ) 	Vegetarian Quesadilla (เคซาดิยา)
Asian Vegetarian	Vegetables Tempura (ผักรวมเทมปุระ) 	Teriyaki Tofu and Mushrooms (เต้าหู้เทอริยากิและเห็ด) 	Stir-Fried Vegetables (ผัดผักรวมเจ) 	Five-Spice Egg Stew (ไข่พะโล้เจ) 	Stir-Fried Long Bean with Tofu (ถั่วงอกผัดเต้าหู้)
Asian	Stir-Fried Chicken with Sweet Soy Sauce (ไก่ผัดซอสหวาน) 	Stir-Fried Chicken with Bell Pepper (ไก่ผัดพริกสามสี) 	Stir-Fried Kale with Pork (ผัดคะน้าหมู) 	Stir-Fried Cauliflower with Shrimp Balls (ดอกกะหล่ำผัดลูกชิ้นกุ้ง) 	Stir-Fried Fish with Basil (ปลาผัดซีเม่า)
Asian	Pork Red Curry (แกงเผ็ดหมู) 	Clear Radish Soup with Pork (แกงจืดหัวไชเท้าหมู) 	Shrimp Sour Soup with Vegetables (แกงส้มผักรวมใส่กุ้ง) 	Yellow Curry with Chicken (แกงกระหรี่ไก่) 	Winter Melon Soup with Chicken (แกงจืดฟักใส่ไก่)
Asian	Baked Fish with Herbs (ปลาอบสมุนไพร) 	Steamed Squid with Spicy & Sour Sauce (หมึกนึ่งมะนาว) 	Stir-Fried Cucumber with Eggs (แตงกวาผัดไข่) 	Baked Chicken with Thai Style Sauce (ไก่อบซอสสไตล์ไทย) 	Pork Bulgogi (หมูนวลเกาหลี)
Noodles	Tom Yum Noodles with Chicken (เส้นเล็กต้มยำไก่น้ำขุ่น) 	Noodles Clear Soup with Pork Balls (ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นหมูน้ำใส) 	Khao Soi Gai (ข้าวซอยไก่) 	Egg Noodles with Minced Pork (บะหมี่หมูสับน้ำใส) 	Chicken Noodle Soups with Bitter Melon (ก๋วยเตี๋ยวไก่มะระ)
Quick Dish	Japanese Soy Sauce Pork with Rice (ข้าวหน้าหมูซีอิ๊ว) 	Stewed Pork Leg with Jasmine Rice (ข้าวขาหมู) 	Chicken Sausage Thai Omelette with Rice (ข้าวไข่เจียวไส้กรอกไก่) 	Chicken Fried Rice (ข้าวผัดไก่ใส่ซีอิ๊ว) 	Fish & Chips (ปลาทอดและเฟรนช์ฟราย)
Soup&Dessert	Broccoli Soup (ซุปลบรอกโคลี) 	Potato Cream Soup / Grass Jelly (ซุปลมันฝรั่ง/เจลาติน) 	Tomato Soup (ซุปลมะเขือเทศ) 	Beetroot Soup with Sour Cream (ซุปลบีทรูท) 	Carrot Cream Soup / Ice Cream (ซุปลแครอท / ไอศกรีม)
Afternoon Snack	Chicken Ham Sandwich + Fruit (แซนวิชแฮมไก่ + ผลไม้) 	Cinnamon Roll + Fruit (ซินนามอนโรล + ผลไม้) 	Strawberry Muffin + Fruit (มัฟฟินสตรอเบอร์รี่ + ผลไม้) 	Raisin Cookies + Fruit (คุกกี้ลูกเกด + ผลไม้) 	Red Velvet Cupcake + Fruit (คัพเค้กเรดเวลเวท + 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.