

菜单

婴儿餐、幼儿餐、儿童餐

婴儿餐	BBML	适合 1 岁以下婴孩食用；主食、蔬菜、甜品各 1 罐（盘）。
断奶后幼婴餐	PWMLM	适合 1 至 2 岁幼婴食用，比婴儿餐更加丰富实惠，而且食物容易咬烂、嚼烂和消化。
儿童餐	CHML	适合 2 岁至 7 岁儿童食用；只比成人餐的份量少一些；但容易撕咬、咀嚼和消化。

宗教餐

印度教餐	HNML	是一种非素食餐，但没有牛肉或牛油，选择用印度烹饪法（即辛辣或加哩味）料理。
犹太教餐	KSML	犹太教徒膳食 -- 预先包装好并封存；含有肉类。犹太教徒膳食只提供给商务舱的旅客。
回教餐	MOML	回教清真餐 -- 不允许有猪肉、猪肉制品、火腿、熏猪肉、酒精等回教禁食品。

素食餐

印度非严格型素食餐	AVML	没有鸡蛋，但可以含有奶制品。
生菜素食餐	RVML	由生水果以及 / 或者生蔬菜混合组成。
西式严格型素食餐	VGML	完全由蔬菜构成；不允许加奶制品、鸡蛋、蜂蜜等；也称之为“纯素食餐”，但可以加大葱、蒜头等。
印度耆那教徒严格型素食餐	VJML	不含有根茎菜或球根状菜，即如大葱、蒜头、生姜等禁菜；烹饪时也不允许加鸡蛋；最好用印度烹饪法煮熟。
奶蛋素食型膳食	VLML	不可放肉类（如牛肉、牛肉制品、鸡肉、鱼类、猪肉等），但是可以加鸡蛋和奶制品。
东方式素食餐	VOML	烹饪时不得加肉类、海鲜、鸡蛋、奶制品等；使用中餐烹饪方式煮熟；可以加大蒜。

医疗保健餐

清淡膳食	BLML	是一种低脂肪食品，使用低脂肪奶制品；属于非辛辣膳食，适合于溃疡病人食用的无刺激性佳肴（即没有黑胡椒、辣椒粉、咖啡因、可可、酒精等）。
糖尿病人膳食	DBML	是无糖份食品，只放少量盐。
无脂肪膳食	FFMLM	没有奶制品、油炸食品等。
水果餐	FPML	只有新鲜水果。
厌麦麸餐	GFML	完全没有小麦、大麦、黑麦、燕麦制品等，即不含有面包、糕点等，亦称之为“非麦麸膳食”。
低卡路里餐	LCML	限制使用糖、脂肪、酱汁、调味品、油炸品等。
低纤维/残渣膳食	LFBRs	容易消化的食品，即水果、豆科植物、新鲜蔬菜等，避免使用全谷物产品。
低脂肪膳食	LFML	限量使用动物脂肪、酱汁、肉汁、炸虾等；所使用的是低糖食品。烹饪时只能用瘦肉及多不饱和脂肪的植物油料理。
低钠膳食	LSML	限制或完全不用氯化钠、发酵粉附加物等。备料和烹饪时不得加盐分。
无碳水化合物膳食	NCBHD	没有淀粉和碳水化合物。
无干坚果膳食（非严格型）	NFMLA	不过对于干坚果过敏的人，干坚果菜单与干果包装品不会在飞行中被除掉。
低乳糖膳食	NLML	没有奶制品和乳制品；即没有牛奶、奶粉、干酪素、酪蛋白、奶酪、奶油、黄油、乳糖、人造黄油、巧克力等。
溃疡病人膳食	UCDEM	容易消化、简单易做、清蒸水煮、可以焗焙的食品（如白肉、鱼肉等）；不放酸性食品和水果。